

Torta Ledena Kraljica



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200** gmlecnog keksa
- **200** gcokolade
- **500** gvišanja smrznutih bez koštica
- **500** mlmleka
- **300** gšecera
- **2** kesiceželatina
- **400** gšlag slatke pavlake
- **400** mlmleka
- **50** gcokolade
- malovišanja po vrhu torte

Priprema

U manju posudu razmutiti 2 želatinu u 200 ml mleka. Ostaviti da nabubri želatin oko 10 minuta. Na vatru staviti posudu sa 300ml mleka i 300g šecera da provri. Mešati kašikom kako bi se šefer otopio.

U provrelom mleku dodati nabubreli želatin, kratko vratiti na vatri i kuvati, pažiti da ne provre. Mleko sa želatinom skloniti sa šporeta, ostaviti da se ohladi pa ga kasnije staviti u zamrzivacu da se masa ohladi stegne.

Umutiti u cvrstu penu 400 g šlag slatke pavlake sa 400 ml hladnog mleka. Izvaditi zamrznutu smesu od mleka sa želatinom, postepeno dodati stegnuti želatin u umuceni šlag kašiku po kašiku. Mešati mikserom neprekidno.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo fila dodati 200 g izlomljenog keksa. U drugi deo dodati 100 g rendane crne

cokolade za kuvanje. Treci deo fila ostaje beo.

Finalni deo: Pripremiti okrugli kalup za tortu velicine precnika 26cm. Po dnu kalupa narendati 50g cokolade. Preko narendane cokolade staviti fil od keksa, zatim poreati višnje blago zamrznute.

Preko višanja cokoladni fil, opet višanja preko rasporediti. Na kraju preliti belim filom i narendati cokoladu. Tortu ostaviti u frižideru oko 8h da se hlađi stegne.

Tortu najbolje praviti danas za sutra i ostaviti je celu noc da se hlađi u frižideru. Torta će se lepo stegnuti, a ukudi dobro sjediniti. Hladnu tortu seći na parcad i preliti je višnjama i sokom od višanja.

Savet

Torta Ledena kraljica je kremasta i vono osvežavajuća sa ukusom višanja. Brzo se pravi samo se mora saekati da se dobro stegne i uživati u sonom snežnom ukusu. Prijatno!