

# **Moja ledena torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

## **Sastojci**

### **Biskvit:**

- **6**belanaca
- **6** kašikašecera
- **6** kašikabrašna
- **250** mlvruceg mleka

### **Krem:**

- **6**žumanaca
- **6** kašikašecera
- **250** gmargarina

### **Krem od vanile:**

- **1** kesicapudinga od vanile
- **3** kašikešecera
- **300** mlmleka

### **Krem od cokolade:**

- **1** kesicapudinga od cokolade
- **1** kašikašecera
- **3** redacokolade
- **300** mlmleka

## **Još:**

- **4**banane
- **15 komada**cokoladnih bananica
- **400 g**šлага
- **300 ml**kisele vode

## **Priprema**

Belanca i šefer mutiti dok sneg ne postane gust i sjajan. Potom kašikom umešati brašno i sve dobro promešati. Smesu izliti u pleh i staviti u prethodno zagrejanoj rerni na 175°C i peci 10-15 minuta. Preko pecenog biskvita preliti 250 ml vrueg mleka i ostaviti da se ohladi.

Na pari izraditi žumanca i šefer tako da smesa postane penasta i gusta. Kad se krem ohladi umutiti 250 g margarina i krem podeliti u 2 dela.

U 50ml mleka pomešati puding od vanile sa šeferom i paziti da neostanu grudvice. 250ml mleka zakuvati pa u njega umešati puding... Ostaviti da se ohladi, pa mu dodati deo od krema sa žumancetom i sve dobro promešati.

U 50 ml mleka umešati puding od cokolade sa šeferom. 250 ml mleka zakuvati, pa mu dodati puding i kuvati dok se nezgusne... U još vruc puding dodati cokoladu i mešati dok se cokolada ne rastopi. Ostaviti da se ohladi, pa mu dodati drugi deo od krema i dobro promešati.

Filovati: na biskvitu prvo naneti krem od vanile, pa preko krema staviti isecene cokoladne bananice, pa krem od cokolade i na kraju šeferne banane. Preko cele torte premazati šlagom.

Dekorisati po želji.

## **Savet**

Biskvit dobro paziti kad vadite iz pleh, da se ne bi zlepilo... Torta je fantastina. Pravila sam je cerki za roendan i svi su tražili još :) uživajte u fantastinom ukusu.