

Dadina torta



Sastojci

Za koru:

- 6 belanaca
- 120 g šecera
- 100 g brašna
- 70 g pecenog lešnika
- 1 vanil šecer
- 1 prašak za pecivo
- 200 ml vrelog mleka

Za I fil:

- 6 žumanaca
- 150 g šecera
- 1 vanilin šecer
- 400 g mleka
- 20 g želatina
- 100 g bele cokolade
- 1 puter (ili margarin)

Za II fil:

- 100 g praha za sladoled od lešnika
- 100 g seckanog, pecenog lešnika

Za premaz:

- 500 g biljne slatke pavlake (ili šlag)

Priprema

Koru ispeci, pa vrelu koru preliti sa vrelim mlekom, prekriti krpom i praviti filove.

Prvi fil: Žumanca umutiti sa šećerom, pa dodati 100 g hladnog mleka i sipati u 300 g vrelog mleka, dok ne provri, dodati jednu cokoladu i nabubreo želatin. Ostaviti da se hladi, pa ohladjenom dodati umućen puter.

Drugi fil: Umutiti 200 g hladnog mleka i 100 g sladoleda od lešnika, pa dodati seckane lešnike.

Umutiti 500 g pavlake.

Tortu filovati: Na patišpanj staviti deo sa cokoladom, pa odozgo sladoled i na kraju šlag.

Tortu u sezoni voca, možete praviti sa vocem, samo umesto lešnika u koru ide keks mleveni i mesto lešnik sladoleda, neki vocni. Prijatno!