

## *okoladni ledeni vetar*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

време pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- 5 belanaca
- **15 kašika** šecera
- **1 kašica** sirceta
- **1 kašika** brašna

#### **I fil:**

- 5 žumanaca
- **30 g** šecera
- **150 dl** mleka
- **100 g** čokolade
- **2 kesice** vanilin šecera
- **30 g** brašna
- **125 g** margarina

#### **II fil:**

- **500 ml** slatke pavlake ili šlaga

## Priprema

Umutiti cvrst sneg od belanaca sa šecerom i umešati lagano sirce i brašno u to. Izabrati veci pleh pravougaonog oblika imajući u vidu da ćete ispecenu koru podeliti na 3 trake i da će torta biti velicine jedne trake. Pleh obložiti papirom za pecenje sipati smesu i peci na 150 C oko pola sata (paziti da se ne presuše). Koru odvojiti od papira i izrezati je na tri dela tako da dobijete 3 trake.

Za krem od cokolade penasto izmiksati žumance i šecer. Dok se smesa miksa, na pari otopiti cokoladu za kuvanje. U penastu smesu žumanaca dodati vanili šecer, mleko, otopljenu cokoladu i brašno pa sve izmiksati u jednolicnu smesu. Smesu kuvati na laganoj vatri, neprestano mešajući dok ne postane kao vrlo gust puding. U ohlaen krem umutiti omekšali margarin. Slatku pavlaku ili šlag izmiksati u cvrstu smesu. Tortu slagati sledecim redom: kora od belanaca, zatim sloj krema od cokolade i sloj šlaga ili slatke pavlake... tako tri puta. Celu tortu premazati preostalim šlagom ili slatkom pavlakom.

## Savet