

Sladoled torta od ribizli i višanja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Kora:

- 3 jajeta
- 12 kašika šecera
- 1 vanilin šecer
- 12 kašika ulja
- 8 kašika mleka
- 1 prašak za pecivo
- 12 kašika brašna
- višnje
- ribizle

Fil:

- 2 gotova praška za sladoled od cokolade
- 3 dl mleka
- višnje
- ribizle

Priprema

Umutiti jaja i šecer pa dodati ostale sastojke za koru sem višnji i ribizli. Smesu sipati u pleh za pecenje pa odozgo staviti višnje i peci koru. Umutiti sladoled i vaditi kugle na ohladjenu koru. Ukrasiti ribizlama i višnjama.

Savet