

Vocna sladoled torta



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5jaja
- 5 kašikašecera
- 5 kašikamlake vode
- 5 kašikabrašna
- 2 kašikekakaoa
- 1 kesicapraška za pecivo

Fil 1:

- 300 mlmleka
- 1 kesicapudinga od vanile
- 4 kašikešecera
- 125 gmargarina

Fil 2 :

- 500 mlslatke pavlake
- 100 gmlecne cokolade
- 1banana
- 100 gkajsija
- 100 gmalina
- 2krem bananice

Fil 3:

- **900 g** Frikomovog sladoleda (ukus po želji)

Priprema

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodatkom šecera. Dodati žumanca i mlaku vodu, pa sve sjediniti da postane penasta masa. Na kraju dodati brašno, pomešano sa kakaom i praškom za pecivo. Umutiti testo i sipati u pleh (od el. šporeta), koji je obložen pek papirom. Pecenu koru uviti u rolat, zajedno sa papirom, pa ostaviti da se ohladi.

Fil 1: Odvojiti malo mleka (od 300 ml) da se razmuti puding, a ostalo mleko, zajedno sa šecerom, staviti da prokljuca. U provrelo mleko sipati razmuceni puding, pa kuvati dok se ne zgusne. Skuvani puding ostaviti da se ohladi. U ohla?eni puding dodati penasto umuceni margarin. Umutiti masu mikserom, da fil postane gladak.

Rolat odmotati i odvojiti od papira, pa ga premazati filom...

...i ponovo ga urolati, pa ga ostaviti u zamrzivacu na 15-ak minuta, da bi se lakše sekao.

Ohla?eni rolat iseci na krugove, debljine 1-1,5cm. Vanglicu obložiti providnom folijom, pa isecenim rolatom obložiti dno i stranice vangle.

Fil 2: Slatku pavlaku umutiti u cvrsti šlag. ?okoladu i krem bananice iseckati sitno, kao i navedeno voce. Dodati sve sastojke u umucenu pavlaku, pa kašikom sve sjediniti. Pola krema sipati preko isecenog rolata, u vanglici, pa u sredinu staviti sladoled. Rukom pritisnuti, da se sjedini sa pavlakom. Preko sipati drugu polovinu fila sa vocem.

Poravnati površinu, pa preko staviti iseckane komadice testa, koje je preostalo. Pokriti folijom i ostaviti preko noci u zamrzivacu.

Sutradan tortu prevrnuti na tacnu, skloniti foliju, ostaviti malo na sobnoj temperaturi, da bi mogla da se isece, pa je cuvati u frižideru.

Savet