

## **Vocna sladoled torta**



težina: **srednje**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastoјci**

#### **Kora:**

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

#### **Fil 1:**

- **300** ml mleka
- **1** kesicapudinga od vanile
- **4** kašikešecera
- **125** g margarina

#### **Fil 2 :**

- **500** ml slatke pavlake
- **100** g mlečne cokolade
- **1** banana
- **100** g kajsija
- **100** g malina
- **2** krem bananice

### **Fil 3:**

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

### **Preparacija**

Kora: Odvojiti belanca od žumanaca. Belanca umutiti u cvrsti šam, sa postepenim dodatkom šecera. Dodati žumanaca 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 ohlaeni 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.

Ohlaeni 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 roleta, 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 iseče, pa je cuvati u frižideru.

### **Savet**