

Sladoled torta (7)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 6 belanaca
- 6 kašikašecera
- 6 kašikabrašna
- 1 prašak za pecivo
- 2 dlmleka

Fil 1 i 2:

- 7 dlmleka
- 1 puding od vanile
- 1 vanilin šecer
- 1 puding od čokolade
- 100 g čokolade za kuvanje
- 250 g margarina
- 6 kašikašecera
- 2 kašikebrašna

Dekoracija:

- 3 kesice šlaga

Priprema

Ispici koru. Zaliti je sa 2 dl prokuvalog mleka.

Fil 1: U 3 dl mleka skuvati razmucen puding od vanile, 3 kašike šecera, vanilin šecer, kašiku brašna i 3 žumanceta sa 0,5 dl mleka. Ohladiti.

Fil 2: U 3 dl mleka skuvati razmucen puding od cokolade, 3 kašike šecera, kašika brašna, 3 žumanceta sa 0,5 dl mleka. Kad se skuva u vruć fil dodati izlomljenu cokoladu i mesati dok se cokolada ne istopi. Ohladiti.

Podeliti margarin i u svaki fil dodati po pola. Penasto umutiti.

Filovati: kora - crni fil - žuti fil - šlag.

Savet

Dobro ohladiti... Prijatno..