

Torta Ledene kocke



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- 5belanaca
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 250 **ml**mleka

Fil:

- 1puding od vanile
- 1 puding od cokolade
- 1 **l** mleka
- 4 **kašika**brašna
- 200 **g**šecera
- 40 **g**cokolade
- 2margarina
- 5žumanaca

Priprema

Umutiti penasto belanca, postepeno dodavati šecer i na kraju dodati brašno i promešati. Razliti u kalup i peci na 180 C. Toplu koru preliti sa 250 ml mleka i ostaviti da se ohladi.

Razmutiti puding od vanile sa 100 g šecera i 2 kašike brašna i skuvati u 500 ml mleka. Isto tako uraditi i sa pudingom od cokolade, s tim da se doda 40 g cokolade i mesa dok se ne rastopi. Penasto umutiti margarin sa

žumancima i podeliti na dva dela. U ohlaene pudinge dodati margarin i dobro umutiti. Premazati koru cokoladnim, zatim belim filom i ukrasiti rendanom cokoladom (može i šlag ili slatka pavlaka).

Savet