

Sladoled torta sa višnjama



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **30** g želatina (3 kesice)
- **150** g šecera
- **1/2** kg šlaga (u prahu)

Fil 1:

- **200** g mlevenih oraha
- **100** g samlevenih napolitanki sa lešnicima

Fil 2:

- **450** g višanja

Fil 3:

- **100** g mlevene plazme
- **100** g izrendane čokolade

...i još:

- 200 g šlaga

Priprema

Od 1 l mleka odvojiti 200 ml, a ostalo mleko, zajedno sa 150 g šećera staviti da proključa. U 200 ml, odvojenog mleka, razmutiti želatin i dodati ga u proključalo mleko. Kuvati, uz stalno mešanje, 10-ak minuta. Ostaviti da se ohladi, uz povremeno mešanje. Kada se mleko potpuno ohladilo sipati ga, u dubljoj posudi, preko šlaga i umutiti. U početku će biti jako retka masa (da vas ne buni) ali dužim mucenjem (oko 15 min) šlag će ocvrsnuti. Umuceni šlag podeliti na 3 dela.

U prvi deo šlaga staviti 200 g mlevenih oraha i 100 g samlevenih napolitanki. U drugi deo šlaga staviti 450 g dobro oceenih i iseckanih višanja. U treći deo šlaga staviti 100 g mlevene plazme i 100 g izrendane čokolade. Svaki deo dobro promešati kašikom, da se sastojci sjedine.

Pleh, u koji će se reati torta, obložiti samolepljivom folijom. Reati deo po deo fila i između svakog dela posuti po malo mlevene plazme. Tako pripremljenu tortu ostaviti u zamrzivac, da prenoci. Sutradan tortu izvaditi i prevrnuti na tacnu za tortu. Skloniti foliju i premazati tortu sa umucenim šlagom.

Ovako izgleda presek torte.

Savet