

Torta *Ledene kocke*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Kora x2:

- **5**belanaca
- **5** kašikašecera
- **5** kašikaoraha
- **2** kašikebrašna
- **250** mlmleka

Fil:

- **1**puding od vanile
- **1**puding od cokolade
- **1** lmleka
- **4** kašikebrašna
- **200** gšecera
- **50** gcokolade
- **2**margarina
- **5**žumanaca
- **200** mlslatke pavlake
- ili 200g šlag kreme

Priprema

Umutiti penasto belanca, postepeno dodavati šecer i kad se rastopi dodati orahe i brašno i pomešati. Razliti masu u okrugli kalup i ispeci u rerni zagrejanoj na 180 C. Postupak ponoviti još jedanput kako bi se doobile dve kore. Tople kore preliti mlekom i ostaviti da se ohlade.

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

Penasto umutiti margarin sa žumancima i podeliti masu na dva dela. U ohlaene pudinge dodati margarin i dobro izmiksati.

Premazati koru belim filom, zatim cokoladnim filom i ukrasiti sa umucenim šlagom.

Tortu ostaviti na hladnom mestu do posluženja.

Savet