

Sladoled torta (2)



Sastojci

Potrebno je:

- 20 jaja
- 1 kg šecera
- 2 kasike sirceta

Za fil:

- 1 l mleka
- 2 pudinga od vanile
- 2 pudinga od cokolade
- 3 margarina
- 100 g šecera u prahu
- šlag

Priprema

Odvojiti žumance od belanceta (staviti u odvojenu posudu). Umutiti penasto belanca i šecer, dodati 2 kašike sirceta. Pleh obložiti aluminijumskom folijom i zatim sipati predhodno pripremljenu smesu. Ostaviti da se suši 2h na 150°C.

Fil: Napraviti pudnig (po upustvu na kesice) od vanile i od cokolade i ostaviti da se ohladi. Umutiti 20 žumanaca i zatim dodati margarin sa šecerom u prahu. Ovu smesu podeliti na dva dela, jedan staviti u puding od cokolade, drugi deo u puding od vanile. Filovati tortu. Prvo kora, pa crni fil, zatim žuti fil, i na kraju napraviti

glazuru šlag penom.