Ledena torta (3)

težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **100 g** šecera
- **100 g** brašna
- **2 kašike**kakaoa
- **3 kašike**rendane cokolade
- **malo**likera od cokolade

Za cokoladni fil:

- **250 ml**vode
- **100 g**šecera
- **250 ml** slatke pavlake
- **3**žumanceta
- **200 g** crne cokolade za kuvanje
- **1 kesica**želatina
- **2**jajeta

Za beli fil:

- **250 ml**vode
- **100 g**šecera
- **250 ml**slatke pavlake
- **3**žumanceta
- **200 g**bele cokolade za kuvanje

- **1 kesica**želatina
- **2**jajeta

Za ukrašavanje:

- **6**belanaca
- **100 g**šecera

Priprema

Umutiti belanca u cvrst sneg, dodati šecer, a onda i jedan po jedan žumanac, dodati i kakao pomešan sa brašnom. Smesu sipati u tepsiju i peci na 180 C, oko 15 minuta. Vrucu koru poprskati likerom od cokolade. Za beli fil: Prokuvati šecer i vodu. Penasto umutiti jaja i žumanca, pa u njih uliti vreli šerbet. Na pari otopiti belu cokoladu, pa i nju dodati u predhodnu smesu, promešati i ostaviti da se ohladi. U ohlaenu smesu dodati umucenu slatku pavlaku i rastopljen želatin. Sve dobro sjediniti, preliti preko kore i ostaviti na hladnom da se stegne. Za crni fil: Ponoviti postupak samo što umesto bele, dodati crnu cokoladu. Gotov fil preliti preko belog i staviti u zamrzivac, kako bi se torta stegla. Penasto umutiti belanca sa šecerom i ukrasiti tortu. Tortu držati u zamrzivacu, kako bi ostala ledena i vaditi po potrebi.

Savet