

Sladoled torta (8)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za koru:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **1 kesica** praška za pecivo
- **200 ml** mleka

Za čokoladni fil:

- **400 ml** mleka
- **3** žumanceta
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **1 kašika** brašna
- **1 kašika** gustina
- **100 g** čokolade
- **125 g** maslaca ili margarina

Za vanil fil:

- **400 ml** mleka
- **3** žumanceta
- **4 kašike** šecera
- **1 kesica** pudinga od vanile
- **1 kašika** brašna

- **1 kašik**agustina
- **1 kesic**avanilin šecera
- **125 g**maslaca ili margarina

i još:

- **100 g**šlaga
- **180 ml**mleka ili vode

Priprema

Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Dodati brašno i prašak za pecivo i izmešati. Usuti u pleh (25x35cm), podmazan ili obložen papirom za pečenje. Peci oko 15 minuta u rerni zagrejanoj na 180 C.

Pecenu i malo prohlauenu koru staviti na tacnu i preliti je toplim mlekom.

Žumanca umutiti sa šećerom, dodati puding od šokolade, gustin, brašno i malo mleka, izmešati. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Skloniti sa ringle, dodati cokoladu i mešati da se otopi. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem. okoladni fil staviti preko kore.

Žumanca umutiti sa šećerom i vanilin šećerom, dodati puding od vanile, gustin, brašno i malo mleka, izmešati. Preostalo mleko zagrejati, usuti umucenu smesu i kuvati da se zgusne. Dobro ohladiti i pomešati sa umucenim margarinom ili maslacem. Vanil fil staviti preko cokoladnog.

Šlag umutiti sa mlekom ili vodom i staviti preko vanil fila. Tortu ukasiti cokoladnim mrvicama.

Ostaviti tortu da se ohladi i stegne. Uživajte u ukusu!

Savet