

Ledena torta



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za patišpanj:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 5 **kašika**brašna
- 5 **kašika** oraha
- 2 **dl**soka od narandže

Za fil:

- 250 gmaslaca
- 250 gšecera u prahu
- 300 gcrne cokolade
- 7jaja

Za ukrašavanje:

- 250 gšlaga

Priprema

Patišpanj: Umutiti 5 belanaca u cvrst sneg, zatim dodati 5 kašika šecera i još malo mutiti. Na kraju dodati žumanca, brašno i orahe. Lagano promešati varjacom. Smesu sipati u pleh obložen pek papirom. Peci u zagrejanjoj rerni oko 15-ak minuta. Kada se kora ohladi preliteri je sokom od narandže.

Fil: 250 g maslaca penasto umutiti mikserom sa 250 g šecera u prahu. Zatim dodati 300 g otopljene crne cokolade i 7 žumanaca. Posebno umutiti 7 belanaca u cvrst sneg i postepeno dodavati prethodnoj masi.

Ovaj fil naneti na pripremljenu koru. Umutiti 250 g šlaga i dekorisati tortu po želji.

Savet

Pre služenja tortu dobro ohladiti u frižideru.