

Ledolina torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5**jaja
- **5** kašikašecera
- **300** gšлага
- **500** mlmleka
- **500** mljogurta
- **200** gbele cokolade
- **100** gcrne cokolade
- **5** kašikacokoladnog muslija
- **3** kašikeNeskika
- **2** kašiciceekstrata od ruma
- **300** gmlevene plazme
- **100** gmargarina
- **100** mlnegaziranog soka od narandže

Za dekoraciju:

- **1** kesicašлага
- **100** mlmleka
- cokoladne kuglice
- preliv sa ukusom karamele

Priprema

Belanca umutiti sa šecerom u cvrst sneg, zatim dodati žumanca, šlag umucen sa mlekom i jogurt. Smesu lepo

sjediniti mikserom i podeliti je na 3 dela. Okrugli kalup sa obrucem podmazati uljem i obložiti samoleljivom folijom. U prvi deo staviti otopljenu belu cokoladu i musli i izruciti u kalup. U drugi deo staviti ekstrat ruma i Neskvik i preliti preko prvog dela. U treći deo staviti otopljenu crnu cokoladu i izruciti ga preko drugog dela. Staviti u zamrzivac da se zaledi. Sutradan umutite mlevenu plazmu sa margarinom i sokom od narandže, rasporedite preko treceg dela i tortu prevrnite na tacnu za služenje i dekorisite umucenim šlagom, cokoladnim kuglicama i prelivom od karamele. Uživajte u ovom fantasticnom ukusu! Ne zaboravite da se torta drži u zamrzivacu :)

Savet