

## Ledolina torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

### Potrebno je:

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

### Za dekoraciju:

- 1 kesicašlaga
- 100 mlmleka
- cokoladne kuglice
- preliv sa ukusom karamele

## Priprema

Belanca umutiti sa šećerom 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 samolepljivom 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 treci 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**