

Sladoled torta (11)



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Kora:

- 10 belanaca
- 10 kašika šecera
- 1 kašika ulja
- 10 kašika brašna

Preliv:

- 1/2 l mleka
- 1 vanilin šećer

Fil:

- 10 žumanaca
- 10 kašika šecera
- 2 margarina
- 2 kesice pudinga od vanile
- 2 kesice pudinga od čokolade
- 1 l mleka
- 12 kašika šecera

I još:

- 2šlag kreme

Priprema

Belanca i šećer dobro umutiti, dodati ulje i brašno. Izliti u pleh i peci na 200 stepeni.

Kada je kora pecena i prohladjena prelije se sirupom od mleka i šećera i ostaviti da upije.

Umutiti žumanca sa šećerom, dodati margarin, dobro umutiti i smesu podeliti na 2 dela.

2 pudinga od vanile skuvati u 1/2 l mleka sa 6 kašika šećera. Isto tako, skuvati 2 pudinga od čokolade u 1/2 l mleka sa 6 kašika šećera. Kada se prohlade, pudinge dobro izmešati sa po pola fila.

Kora - crni fil - žuti fil. Umutiti šlag i premazati tortu. (Na zadnji fil može da se stavi i voće).

Savet

Ako kora ne upije svo mleko, mleko ocediti i filovati tortu. Prijatno!