

Ledena torta (4)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1/2 l mleka
- 1/2 kg keksa
- 100 g suvog groža
- 125 g mlevenih oraha
- 250 g putera
- 2 kašike brašna
- 3 jajeta
- 100 g čokolade
- 300 ml slatke pavlake

Priprema

Odvojite belanca od žumanaca pa žumanca pomešajte sa 2 kašike brašna i malo mleka, pa umutite žicom.

Ostatak mleka stavite da se ugreje, dodajte puter isecen na kocke i čokoladu da se otope.

Zatim dodajte umućena žumanca i kratko kuvajte uz mešanje, dok se ne dobije potrebna gustina. Sklonite sa šporeta i ostavite da se malo prohladi.

U dublji sud izlomite keks, dodajte mlevene orahe i suvo grože i prelijte skuvanim filom.

Sve dobro promešajte.

Pravougaoni kalup obložite providnom folijom, sipajte smesu i ostavite u frižider da se ohladi i stegne.

Ovlaen kolac secite na parcad, ukrasite umucenom slatkom pavlakom i služite.

Savet