

Sladoled torta (13)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **10** jaja
- **650** g šecera
- **1 kašika** sirceta
- **1/2** l mleka
- **6 kašika** brašna
- **3 kesice** vanic šecer
- **200 g** mlevenih lešnika
- **100 g** cokolade
- **3 kesice** šlag kreme
- **250 g** margarina
- **150 ml** hladne gazirane vode

Priprema

Umutiti 10 belanaca sa 400 g šecera. Kada se masa dobro umuti dodati kašiku sirceta.

Umucenu smesu sipati u šerpu od pet litra. Ivice šerpe premazati uljem i posuti brašnom, a dno pokriti papirom za pečenje.

Peci oko 120 minuta na 100 stepeni.

Za fil umutiti 250 g šecera, brašno, žumanca i vanil šecer, pa skuvati u pola litra mleka. O hladjenu masu izmešati sa umucenim margarinom.

Fil podeliti na tri dela. U prvi deo umešati mlevene lešnike, u drugi deo otopljene cokolade, a u treci deo umucen 1 šlag.

Na ispecenu koru naneti fil sa šlagom, fil sa cokoladom, pa fil sa lešnikom.

Umutiti preostali šlag sa mineralnom vodom i ukrasiti tortu po želji.

Savet