

Moja ledena torta



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Biskvit:

- **6** belanaca
- **6 kašika** šecera
- **6 kašika** brašna
- **250 ml** vrucog mleka

Krem:

- **6** žumanaca
- **6 kašika** šecera
- **250 g** margarina

Krem od vanile:

- **1 kesica** pudinga od vanile
- **3 kašike** šecera
- **300 ml** mleka

Krem od čokolade:

- **1 kesica** pudinga od čokolade
- **1 kašika** šecera
- **3 red** čokolade
- **300 ml** mleka

Još:

- 4banane
- 15 komadacokoladnih bananica
- 400 gšlaga
- 300 mlkisele vode

Priprema

Belanca i šećer mutiti dok sneg ne postane gust i sjajan. Potom kašikom umešati brašno i sve dobro promešati. Smesu izliti u pleh i staviti u prethodno zagrejanu rernu na 175°C i peći 10-15 minuta. Preko pečenog biskvita preliti 250 ml vrućeg mleka i ostaviti da se ohladi.

Na pari izraditi žumanca i šećer tako da smesa postane penasta i gusta. Kad se krem ohladi umutiti 250 g margarina i krem podeliti u 2 dela.

U 50ml mleka pomešati pudging od vanile sa šećerom i paziti da neostanu grudvice. 250ml mleka zakuvati pa u njega umešati pudging... Ostaviti da se ohladi, pa mu dodati deo od krema sa žumancetom i sve dobro promešati.

U 50 ml mleka umešati pudging od čokolade sa šećerom. 250 ml mleka zakuvati, pa mu dodati pudging i kuvati dok se ne zgusne... U još vruć pudging dodati čokoladu i mešati dok se čokolada ne rastopi. Ostaviti da se ohladi, pa mu dodati drugi deo od krema i dobro promešati.

Filovati: na biskvitu prvo naneti krem od vanile, pa preko krema staviti isećene čokoladne bananice, pa krem od čokolade i na kraju šećerne banane. Preko cele torte premazati šlagom.

Dekorirati po želji.

Savet

Biskvit dobro paziti kad vadite iz pleha, da se ne bi zalepilo... Torta je fantastina. Pravila sam je cerki za roendan i svi su tražili još :) uživajte u fantastinom ukusu.