

Sladoled torta sa cokoladom i keksom



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanceta
- 6 kašikašecera
- 200 gbele cokolade
- 500 mlslatke pavlake
- 100 + 50 grne cokolade
- 150 gkeksa
- 1 kašikaekstrakta od vanile

Za glazuru:

- 100 gcokolade
- 5 kašika ulja

Za dekoraciju:

- 50 gcokoladnog petit beure keksa
- 50 gr obicnogpetit beure keksa

Priprema

Žumanca penasto umutite sa šećerom pa stavite na paru, dodajte izlomljenu belu cokoladu i mešajte dok se cokolada ne istopi.

Umutite slatku pavlaku, dodajte ekstrakt od vanile i smesu sa jajima i belom cokoladom i sve dobro sjedinite mikserom.

Podelite zatim na dva dela. Keks izlomite pa 50 gr ostavite sa strane. U jedan deo stavite 100 gr izlomljenog keksa.

U drugi deo stavite 150 gr krupno seckane cokolade.

Pravougaonasti kalup obložite providnom folijom pa po dnu stavite 50 gr preostalog izlomljenog keksa, preko njega stavite fil sa keksom.

okoladu za glazuru otopite na tihoj vatri pa nju prelijte preko fila od keksa.

Od gore stavite fil od cokolade. Prekrijte kalup providnom folijom i stavite u zamrzivac na 3-4 sata.

Izvadite tortu iz zamrzivaca, stavite je na tacnu pa oko torte poreajte naizmenicno cokoladni i obican keks. Secite na parcad i poslužite.

Savet