

Sladoled torta (21)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **3** jajeta
- **3 kašike** šećera
- **100 g** mlevene plazme
- **70 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Mikserom umutiti žumanca sa secerom. Posebno, mikserom umutiti belanca u cvrst šam, dodati u smesu od žumanaca i šećera i lagano izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

U odgovarajucoj posudi umutiti slatku pavlaku. Kada dobije potrebnu cvrstinu, iskljuciti mikser i dodati prethodno umucenu smesu. Sve dobro umutiti mikserom.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela - u jedan deo dodati mlevenu plazmu, a u drugi deo umešati otopljenu cokoladu.

Kalup obložiti alu-foljom, uliti smesu sa plazmom, ravnomerno je rasporediti po plehu. Preko naneti smesu sa cokoladom, poravnati i ostaviti u zamrzivac na par sati (dok se ne stegne).

Tortu izruciti na tacnu (tako da deo sa plazmom bude gore).

Seci na parcad željene debljine, servirati i poslužiti.

Savet

Tortu služiti ledenu i sve vreme je držati u zamrzivau. U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da torta odstoji u zamrzivau. Prijatno!