

Zimska sladoled tortica



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** piškota
- 2 pudinga od jagode
- 1 puding od vanile
- **11 kašika** šecera
- **900 ml** mleka
- **170 g** margarina za kolace
- **3 (po 150 g)** vocna jogurta
- (jagoda, šumsko voce, višnja)
- **50 g** kisele pavlake
- **20 g** kapucina od vanile
- **300 g** banane
- **1 kašica** arome vanila
- **200 g** kako tabla za kolace

Priprema

150 g piškota poreati na dno okruglog kalupa za torte.

Spremiti "rozi" fil, tako što ćemo dva pudinga od jagode sa 8 kašika šecera i 100 ml mleka pomešati. Zagrejati 500ml mleka i dodati razmuceni puding. Kuvajući uz konstantno mešanje. Kad se zgusne masa skloniti sa šporeta i dodati 70 g margarina za kolace, mešajući konstantno da se istopi margarin. Zatim dodati 3 vocna jogurta sa komadicima voca oko 450g i mešati da se masa sjedini i bude gladak fil.

Za vanila fil puding od vanile pomešati sa 3 kašike šecera, 50 ml mleka. A 250 ml mleka zagrejati pa dodati

umuceni puding. Kad se zgusne skinuti sa šporeta, dodati 100 g margarina za kolace mešajući da se rastopi. Kapucino prah od vanile (20g) promešati sa 50g kisele pavlake i dodati vanila filu uz mešanje. Od umucene smese odvojiti nekoliko kašika i poprskati piškote koje smo poreali na dno kalupa za torte. Banane zgnjeciti i dodati filu. Dobro sjediniti ih sa filom. Dodati kašicicu arome vanile i još jednom promešati. Prohladiti fil.

150 g piškota izlomiti, izmrviti i dodati u vanila fil.

Kad su se filovi prohladili poceti sa slaganjem tortice. Prvo na piškote stavimo vocni fil.

Zatim vanila fil. Ostavimo u frižideru da se fil skroz ohladi i stegne. Zatim na pari sa malo ulja rastopimo cokoladu i prelijemo torticu. Vratimo da se ohladi. (Najbolje u zamrzivac). Predlažem da cokoladu malo zasecete na pola kad se stegne da biste izbegli nepravilno pucanje cokolade prilikom secenja parcadi. Što sam ja propustila.

Savet

Ako postoji nesigurnost kod okoladne glazure može se izabrati i šlag. Mada sladoled tortica sa tankom okoladnom glazurom je i više nego zimska slatka idila. Kod piškota postoji razlika. Ove što sam ja kupila u Lidlu su deblje i krupnije od onih na koje smo inae navikli.