

Sladoled torta (22)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke (mlecne) pavlake
- **1 čaša (180 ml)** kisele pavlake
- **2** vanil šecera
- **6 kašika** prah šecera
- **4** žumanca
- **100 g** mlevenog pecenog lešnika
- **4 štangle** čokolade za mesnju
- **2 kašice** kakaoa
- **1 kašica** instant kafe
- **2 kašice** šecera

Priprema

Žumanca sa 4 kašike šecera kuvati 5-6 minuta na pari ili na ringli na 1,5. Ostaviti da se malo prohladi pa umesati lešnik koji treba samleti sasvim sitno da skoro bude kao pasta.

Umutiti slatku pavlaku sa dve kašike šecera i jednim vanil šecerom. Dodati kiselu pavlaku pa mikserom najmanjom brzinom ih spojiti.

Podeliti pavlake na dva dela, jedan da bude malo veci pa u njega umesati žumanca sa lešnikom i pola vanilina. Izmešati špatulom da se sve sjedini.

U drugi deo sipati otopljenu čokoladu sa kafom, kakaom i šecerom (dodati i dve kašice vode da se kafa i

kakao lakše spoje sa cokoladom). Dodati i pola vanil šecera i sve lepo sjediniti.

Može se sve sipati u jedan veci sud, a ja sam sipala u dva suda, uzani kalup za hleb i kalup za srneca lea. Sipala sam obe mase naizmenicno tj. prvo sloj lešnik mase pa cokoladne i na vrhu opet lešnik masu. U drugom kalupu sam obrnuto sipala tj. prvo sloj cokoladne mase u sredinu lešnika, a na vrhu ostatak cokoladne mase. Kalupe koje smo prvo obložili providnom folijom i na vrhu pokriti tom folijom, a onda ih staviti u zamrzivac na 3-4 sata da se masa zaledi. Onda seci na šnite i služiti. Ako ce se ceo kalup služiti najbolje istresti sadržaj na tacnu, skinuti foliju pa seci.

Savet

Veoma ukusan sladoled, dekorativan i lako se, posle par minuta, seku šnite. Može se sipati u bilo koji kalup ili jednostavno razliti u kutije. Vreme zamrzavanja nije uraunato u receptu.