

## *Torta od bele cokolade*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 4 jajeta
- 90 g šecera
- 110 g bele cokolade
- 50 g maslaca
- 15 g brašna
- kašicica ekstrakta vanile

#### **Nadev:**

- 50 g slatke pavlake
- 100 ml mleka
- 250 g sladoleda od vanile

#### **Za ukrašavanje:**

- 200 g jagoda

### **Priprema**

Rastopiti cokoladu. Umutiti žumanca sa 40 g šecera i ekstraktom vanile. Dodati po sledecem redosledu: rastopljenu cokoladu, razmekšali maslac i brašno, sve dobro izmešati. Napraviti cvrst sneg od belanaca zajedno sa ostatkom šecera i to dodati pripremljenoj smesi. Šest malih kalupa za pecenje premazati maslacem, usuti u

svaki smesu, i peci 40 minuta u pecnici zagrejanj na 100°C. Ostaviti u frižider da se ohladi. Neposredno pre serviranja u mikseru izmešati sladoled sa slatkom pavlakom i mlekom. Na posude za serviranje staviti torte, preliti dobijenim kremom i ukasiti jagodama.