

## ***Sladoled torta***



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7 belanaca
- 300 g šecera
- 2 kašike gustina
- malo soka od limuna

#### **Fil:**

- 7 žumanaca
- 16 kašika šecera
- 16 kašika brašna
- 1 mleka
- 1 margarin
- 3 vanil šecera
- 100 g čokolade
- 10 krem bananica
- 2 šlag kreme od vanile
- šlag za ukrašavanje

### **Priprema**

Umotiti sastojke za koru i peći u podmazanom i brašnom posutom plehu oko 15-tak minuta na 200 stepeni.

Skuvati u mleku žumanca, šećer, brašno i vanil šećer pa kad se ohladi dodati margarin. Prema uputstvu sa kesice

umutiti 2 šlag kreme i dodati u fil.

Sve dobro sjediniti i podeliti na dva dela. U jedan deo staviti 100 g otopljene cokolade, a u drugi iseckane krem bananice.

Preko kore prvo ide žuti pa cokoladni fil i ukrasiti šlagom.

### **Savet**

Najbolje je da odstoji 24h jer se tada bela kora sva istopi.