

## **Sladoled torta**



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Kora:**

- 7belanaca
- **300** gšecera
- **2** kašikegustina
- malosoka od limuna

#### **Fil:**

- 7žumanaca
- **16** kašikašecera
- **16** kašikabrašna
- **1** Imleka
- 1margarin
- 3vanil šecera
- **100** gcokolade
- **10**krem bananica
- 2šlag kreme od vanile
- šlag za ukrašavanje

### **Priprema**

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

Skuvati u mleku žumanca, šecer, brašno i vanil šecer 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.