

## *okoladni ledeni vetrar*



težina: **srednje**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **90** min

### **Sastojci**

#### **Za koru:**

- **5** belanaca
- **15** kašika šecera
- **1** kašica cicasirceta
- **1** kašika brašna

#### **I fil:**

- **5** žumanaca
- **30** g šecera
- **150** dlmleka
- **100** g cokolade
- **2** kesice vanillin šecera
- **30** g brašna
- **125** g margarina

#### **II fil:**

- **500** ml slatke pavlake ili šлага

## **Priprema**

Umutiti cvrst sneg od belanaca sa šecerom i umešati lagano sirce i brašno u to. Izabrati veci pleh pravougaonog oblika imajuci u vidu da cete ispecenu koru podeliti na 3 trake i da ce torta biti velicine jedne trake. Pleh obložiti papirom za pecenje sipati smesu i peci na 150 C oko pola sata (paziti da se ne presuše). Koru odvojiti od papira i izrezati je na tri dela tako da dobijete 3 trake.

Za krem od cokolade penasto izmiksati žumance i šecer. Dok se smesa miksa, na pari otopiti cokoladu za kuvanje. U penastu smesu žumanaca dodati vanili šecer, mleko, otopljenu cokoladu i brašno pa sve izmiksati u jednolicnu smesu. Smesu kuvati na laganoj vatri, neprestano mešajuci dok ne postane kao vrlo gust puding. U ohlaen krem umutiti omekšali margarin. Slatku pavlaku ili šlag izmiksati u cvrstu smesu. Tortu slagati sledecim redom: kora od belanaca, zatim sloj krema od cokolade i sloj šлага ili slatke pavlake... tako tri puta. Celu tortu premazati preostalim šlagom ili slatkom pavlakom.

## **Savet**