

Sladoled torta (14)



težina: **srednje**

za: **8** osoba

време pripreme: **60** min

Sastojci

Kora:

- **9** belanca
- **9 kašika** šecera
- 3 žumanca
- **2 kašike** ulja
- **100 g** eurokrema
- **100 g** krupno seckanog lešnika
- **5 kašika** brašna

Fil:

- **1 l** mleka
- **6** žumanca
- **200 g** šecera
- **2 kesice** puding od čokolade
- **1 kesica** puding od vanile
- **3 kašike** gustina
- **250 g** margarina
- **200 g** čokolade
- **50 g** krupni mlevenih lešnika
- **500 ml** slatke pavlake

Priprema

Izmutiti belanca sa šećerom, dodati žumanca, ulje i brašno. Sipati u tepsiju preko papira za pečenje. Staviti koru da se pece na 180 stepeni oko 20 minuta. Kada je kora pecena rasporediti po njoj lešnike pa odmah tako vruću koru premazati eurokremom preko lešnika.

Prvi fil. Izmeriti 500 ml mleka, 400 ml sipati u šerpu i staviti da se kuva. U 100 ml mleka razmutiti puding od čokolade. U mleko staviti 100 g šećera. Kada mleko provri ukuvati puding. Ostaviti ga sa strane da se ohladi. Drugi fil: Od ostatka mleka razmeriti 400 ml pa staviti da se kuva. Mikserom izmutiti 6 žumanca sa 100 g šećera. Dodati prašak za puding od vanile, gustin i ostatak mleka (100 ml). Sve zajedno ukuvati u mleko. Ostaviti da se ohladi. Fil od čokoladnog pudinga sjediniti sa 125 g margarina, isto uraditi i sa filom od vanile, takođe sjediniti sa 125 g margarina.

Kašikom naizmenično redjati fil na koru. Jednom žuti fil, jednom braon fil. Istopiti čokoladu dodati 50 g lešnika. Promešati pa kašikom sipati čokoladu sa lešnikom između filova. Nožem poravnati gornju površinu.

Izmutiti slatku pavlaku pa prekriti celu tortu.

Savet