

Sladoled torta (15)



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **80** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** belog krem šlaga
- mleko za mucenje šlaga
- **350 g** mlevenog plazma keksa
- **300 g** krema

Preliv od višanja:

- **300 g** višanja
- **3 vršne kašike** gustina
- **3 kašike** vode
- **150 g** šecera

Dekoracija:

- **350 g** krem šlaga
- šarene mrvice za dekoraciju

Priprema

Preliv: prvo napraviti preliv da bi se on ohladio umeuvremenu. Očišćene višnje ocediti od soka, ja to radim rukama, dobijeni sok staviti na šporet da provri, dodati mu šecer. Dok ne provri umešati gustine sa vodom i dodati u sok kada pocne da vri. Kuvati kratko uz stalno mešanje. Ostaviti sa strane da se dobro ohladi.

Za ti vreme umutiti šlag sa mlekom. Šlag mora da bude cvrsto umucen.

Podeliti šlag na tri jednaka dela. U jedan deo dodati mleveni keks, u drugi deo dodati krem, a treci dan ostaje beo.

Slaganje torte se radi u nekoj dubljoj posudi koja je obložena providnom folijom. Reati sledecim redom: beli šlag, pa se stavi fil od višnje, zatim se smesa stavi u zamrzivac na 10 minuta da se smesa malo stegne. Nakon 10 minuta staviti šlag sa kremom i preko njega fil od višanja. Ponovo vratiti u zamrzivac na 10 minuta. Kada se stegne smesa stavlja se šlag sa keksom. Tako završena torta ide u zamrzivac da se smrzne oko dva sata.

Nakon tog vremena tortu izvaditi iz zamrzivaca, prevrnuti na poslužavnik i dekorisati šlagom i šarenim mrvicama.

Savet

Veoma ukusno i brzo za ove vrue letnje dane.