

Torta Ledena Kraljica



težina: **lako**

za: **14** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g** mlecnog keksa
- **200 g** cokolade
- **500 g** višanja smrznutih bez koštica
- **500 ml** mleka
- **300 g** šecera
- **2 kesice** želatina
- **400 g** šlag slatke pavlake
- **400 ml** mleka
- **50 g** cokolade
- **malovišanja** po vrhu torte

Priprema

U manju posudu razmutiti 2 želatina u 200 ml mleka. Ostaviti da nabubri želatin oko 10 minuta. Na vatri staviti posudu sa 300ml mleka i 300g šecera da provri. Mešati kašikom kako bi se šecer otopio.

U provrelom mleku dodati nabubrela želatina, kratko vratiti na vatri i kuvati, pažiti da ne provre. Mleko sa želatinom skloniti sa šporeta, ostaviti da se ohladi pa ga kasnije staviti u zamrzivacu da se masa ohladi stegne.

Umotiti u cvrstu penu 400 g šlag slatke pavlake sa 400 ml hladnog mleka. Izvaditi zamrznutu smesu od mleka sa želatinom, postepeno dodati stegnuta želatina u umuceni šlag kašiku po kašiku. Mešati mikserom neprekidno.

Fil podeliti na tri dela. U jedan deo fila dodati 200 g izlomljenog keksa. U drugi deo dodati 100 g rendane crne

cokolade za kuvanje. Treci deo fila ostaje beo.

Finalni deo: Pripremiti okrugli kalup za tortu velicine precnika 26cm. Po dnu kalupa narendati 50g cokolade. Preko narendane cokolade staviti fil od keksa, zatim pore?ati višnje blago zamrznute.

Preko višanja cokoladni fil, opet višanja preko rasporediti. Na kraju preliti belim filom i narendati cokoladu. Tortu ostaviti u frižideru oko 8h da se hladi stegne.

Tortu najbolje praviti danas za sutra i ostaviti je celu noc da se hladi u frižideru. Torta ce se lepo stegnuti, a ukudi dobro sjediniti. Hladnu tort seci na parcad i preliti je višnjama i sokom od višanja.

Savet

Torta Ledena kraljica je kremasta i vo?no osvežavaju?a sa ukusom višanja. Brzo se pravi samo se mora sa?ekati da se dobro stegne i uživati u so?nom snežnom ukusu. Prijatno!