



Ледена торта

Една од тортите на нашето детство, со бисквити, суво грозје и желе бонбони. Оваа Ледена торта ќе ви биде вкусен десерт и временска машина, истовремено!



Состојки:

- 500 грама бисквити
- 125 грама маргарин
- 125 грама шеќер во прав + 8 лажици за шлаг од белки
- 2 јајца
- 250 мл. млеко
- 1 лажица рум
- 50 грама ореви
- 50 грама суво грозје
- 60 грама желе бонбони
- 50 грама црно чоколадо
- Ќе ви требаат и желе бонбони за декорација

Чекор 1

Најпрво искршете ги бисквитите во подлабок сад и полијте ги со млекото.

Измешајте убаво и оставете ги на страна да отстојат, за да не останат бисквитите суви.

Исечкајте ги оревите, желе бонбоните, чоколадото и оставете ги на страна за подоцна.

Чекор 2

Во друг сад изматете го маргаринот со шеќерот во прав. Одделете ги белките и жолчките од јајцата, па во оваа смеса додадете ги само жолчките.

Белките ќе ни требаат подоцна за шлаг.

Откако добро ќе се спојат состојките и смесата ќе стане хомогена, додајте ги исечканите ореви, желе бонбони, црното чоколадо и сувото грозје, кое нема потреба да се сечка, туку ги додаваме зрната цели.

Чекор 3

Потоа промешуваме убаво и оваа смеса ја додаваме кај бисквитите кои малку омекнале од млекото.

Сега е време да се вежбаат мускулите, размешајте ги убаво сите состојки, за да добиете кремаста смеса.



Чекор 4

Истурете ја смесата во округлата силиконска тава и убаво натапкајте ја, за тортата да има правилен облик.

Оставете ја во фрижидер неколку часа да се стврдне и да се излади. Најдобро е да отстои преку ноќ, бидејќи поради присуството на маргарин тортата брзо се стега, но не може да се олади толку брзо.

Чекор 5

Откако тортата добро се изладила, подгответе се за декорирање. Изматете шлаг од двете белки и 8 лажици шеќер во прав.

Исечкајте ги преостанатите желе бонбони во облици по желба и украсете ја тортата. Повторно вратете ја во фрижидер, и откако ќе бидете сигурни дека навистина станала ледено ладна, може да ја послужите.

Чекор 6

Сервирајте едно парче во чинија, и не грижете се ако се вратите за второ, секако планирајте да почнете со вежбање од понеделник.

Совет

Подгответе ја оваа торта за пријателите и евоцирајте спомени од детството, со по една шолја црно кафе.

Ова е многу лесен рецепт, па можете да го подгответе заедно со вашите деца, или внуци. Љубица го подготвува од кога имала само 8 години!

Користени производи:



Округла тава



Садови за матење



Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk