

Torta Grcki sladoled



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** mleka
- **400 g** šecera
- **4** želatina (40 g)
- **500 g** šlaga
- **350 ml** kisele vode
- **200 g** mlevenog keksa
- **200 g** čokolade za kuvanje
- **200 g** mlevenih oraha

Priprema

Šecer i mleko staviti da prokuva i kuvati jedan minut. Skloniti sa vatre. Želatin pomešati sa 12 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Nabubrela želatin umešati u mleko i ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se stegne.

Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa dodavati kašiku po kašiku smese sa želatinom u šlag neprekidno muteci. Smesu podeliti na tri jednaka dela. U jedan deo umešati keks, u drugi deo umešati orahe i u treći deo istopljenu čokoladu. Neki dublji kalup (23-24 cm) obložiti folijom, pa sipati prvo deo sa keksom, pa sa čokoladom i na kraju sa orasima. Ostaviti u zamrzivac na sat vremena, pa izručiti na tacnu. Ukrasiti po želji.

Savet