

Eskimko sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesice**sladoleda u prahu od šumskog voca
- **2 kesice**sladoleda u prahu od jagoda
- **800 ml**mleka
- **300 g**piškota
- **200 ml**mleka za umakanje piškota
- **po ukusu**rum

Priprema

Posebno umutiti sladolede po uputstvu sa vrecice. Modlu u koju se slaže sladoled torta obložiti pvc folijom. Prvi red slaganja piškote umakati u mleko i reati u cetvrtasti pleh zatim na poreane piškote staviti umuceni sladoled od jagoda. Drugi red slaganja: preko sladoleda reati umocene piškote u mleko, ali reati ih ukoso. Preko piškota staviti sladoled od šumskog voca, zatim preko sladoleda poreati piškote umocene u mleko. Sladoled tortu ostaviti u zamrzivac da se stegne. Uživati u ukusu.

Savet