

## **Sladoled torta (12)**



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **2 kesicesladoleda u prahu od lešnika**
- **2 kesicesladoleda u prahu od vanila**
- **800 ml mleka**
- **300 g piškota**
- **200 ml mleka za umakanje piškota**
- **3 -4 kašike ruma ili kuvane kafe**

### **Priprema**

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

### **Savet**