

Grčki sladoled (4)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **900 g** šlag krema
- **900 ml** kisele vode
- **200 g** mleveni plazma keks
- **200 g** cokolada
- **10** krem bananica

Priprema

Umotiti na tri mesta po 300 g šlag kreme sa 300 ml hladne kisele vode.

U prvi deo staviti mleveni keks, u drugi deo seckane krem bananice, a u treci deo rendanu cokoladu.

U okrugli kalup velicine br.24 obložiti najlon kesu i stavljati filove redom - prvo fil sa keksom - fil sa krem bananicama - fil sa cokoladom.

Tortu staviti u zamrzivac 2-3 sata. Izvaditi tortu na tanjir i cuvati u frizu frižidera.

Savet