

Sladoled torta (14)



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** šlag krema
- **600 ml** hladne kisele vode
- **200 g** mlevenog keksa
- **50 g** seckanih prženih lešnika
- **100 g** eurokrema
- **5** cokoladnih bananica
- **200 g** višanja

Priprema

Umutite 200 g šlag krema sa 200 ml hladne kisele vode.

Dodajte mleveni keks i seckane lešnike. Dobro promešajte i izrucite u okrugli kalup (24-26 cm) sa obrucom koji se skida.

Ponovo umutite 200 g šlaga sa 200 ml hladne kisele vode, pa u to dodajte eurokrem i bananice koje ste iseckali na sitne kockice.

Promešajte i nanosite na prvi sloj.

Umutite i preostalih 200 g šlag krema sa 200 ml hladne kisele vode, pa dodajte višnje koje ste prethodno izblendirali.

Nanesite preko sloja sa bananicama.

Ostavite u zamrzivac par sati da se stegne, izvadite iz zamrzivaca i ostavite na sobnoj temperaturi oko pola sata pre služenja.

Savet