Griz sladoled torta

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 200 g šecera
- 120 g griza
- 250 g margarina
- 2 pudinga od vanile
- 200 g šlaga
- 5 cokoladnih bananica
- 200 g šecera u prahu

Priprema

200 g šecera se istopi do karamel boje i u to se nalije pola litra mleka. Kada mleko provri ukuva se griz.

Kada se malo ohladi, stavi se na tacnu i oblikuje.

Fil: U preostalo mleko skuvati puding. Posebno izmutiti margarin sa 200 g šecera u prahu. U ohladjeni puding dodati margarin i iseckane cokoladne bananice.

Preliti fil preko kore i na kraju staviti šlag.