

# **Grčki sladoled**



## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 850 ml mleka
- 100 g šecera
- 2 kesice želatina
- 500 g šлага u prahu
- 100 g izrendanih cokoladnih napolitanki
- 100 g drobljenih pecenih lešnika
- 100 g mlevenog plazma keksa

## **Priprema**

750 ml mleka zasladiti sa 100 g šecera i staviti da provri. U 100 ml mleka rastvoriti 2 kesice želatina, pa sipati u prokuvano mleko i umutiti mikserom.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frižider, da se lepo ohladi (nemojte držati duže u frizideru nego što je potrebno, jer ce se u suprotnom od mase stvoriti puding i necete moci da umutite šlag).

Kada se ohladi, sipati u to 500 g šлага i mutiti dok ne postane cvrsto. Podeliti na 3 dela. U prvi staviti napolitanke, u drugi lešnike, a u treći keks.

Posudu obložiti providnom folijom, pa istim redom sipati (napolitanke, lešnik, pa keks) i svaki red lepo izravnati, pa staviti u zamrzivac.

Kada se dobro stegne, izvrnuti tortu na tacnu i ukrasiti po želji. Prijatno!