

Torta grcki sladoled



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašikešecera
- 3 kašikebrašna
- 1/2 kašiciceprašaka za pecivo
- 500 mlmleka
- 200 gslatka od jagoda
- 150 gšecera
- 150 napolitanke sa lešnikom
- 10 gželatina

Priprema

Zagrijati rernu na 160°C. Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo, staviti u kalup i peći oko petnaestak minuta. Slatko od jagoda dodati u umućen šlag, zagrijati mleko sa šećerom ali da ne provri ohladiti i dodati slatko od jagoda sa šlagom samlevene napolitanke i lešnike. Sve to izmešati, rastopiti želatin prema uputstvu i dodati u fil, pa sve dobro umutiti mikserom. Na pecenu koru dodati fil i ostaviti da se ohladi. Ukrasiti po želji.

Savet