

Grcki sladoled torta



težina: **lako**

za: **15** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 600 g šlaga
- 30 g želatina
- 400 g šecera
- 300 g mlevenog Plazma keksa
- 100 g mlečne čokolade
- 6 krem bananica
- 1,5 dl hladne kisele vode

Priprema

Od litre mleka odvojite 2 dl i u njemu razmutite želatin, a preostalo mleko stavite da provri zajedno sa šecerom. Kada provri dodajte želatin i ostavite da se dobro ohladi. U hladno mleko dodajte 400 g šlaga i mutite dok nedobijete gustu masu. Podelite na 3 dela, u jedan dodajte mleveni Plazma keks, u drugi rendanu čokoladu i seckane krem bananice, a treći ostavite beo. Kalup obložite folijom, sipajte deo sa čokoladom i krem bananicama, zatim beli, pa deo sa keksom. Prekrijte folijom i ostavite da prenoci u zamrzivacu. Sutradan tortu prevrnite na tacnu i ukasite sa preostalim 200 g šlaga umućenih sa 1,5 dl hladne kisele vode.

Savet