

## ***Sladoled torta***



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Za tortu:**

- **500 g** Petit beurre keksa
- **4** šlag kreme od vanile
- **300 g** cokoladnih napolitanki
- **200 g** šlaga (5 kesica šlaga)
- **1** veća cokolada euro-krem blok

### **Priprema**

Potopiti keks u mleku i napraviti 1. red (4x5 keksa).

Filovati sa 2 šlag kreme. Preko toga poređati drugi red potopljenog keksa u mleku.

Filovati sa druge 2 šlag kreme u koje su sitno narendane cokoladne napolitanke.

Premazati tortu šlagom u koji je narendano pola cokolade euro-krem blok.

Preko šlaga narendati drugu polovinu.

Gotovo!

## **Savet**

Šlag umutiti sa 4 dl kisele vode. Uživajte u ovoj ukusnoj i brzo napravljenoj torti.