

## **Grcka sladoled torta**



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **200** g šecera
- **30** g želatina
- **600** g šlagu
- **150** gmlevenog keksa
- **600** gvišanja (ili nekog drugog voca)

### **Priprema**

Želatin razmutiti u hladnoj vodi i dodati u kljucalo mleko i šecer. Ohladiti u frižideru (najbolje dan ranije). Kada se ohladi, dodati šlag, kašiku po kašiku i mutiti mikserom. Kada se masa imiksa podeliti u tri dela: I deo: dodati keks, II deo: dodati voce, III deo: ostaje beo.

### **Savet**

Posuti usitnjenim keksom. Ja sam koristila Integrino sa ukusom okolade i lešnika. Prijatno :)