

Ledena Viktorija



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1,5** l mleka
- **10** kašika šecera
- **40** g želatina
- **200** g krem šлага belog
- **100** g smese za sladoled-prah
- **200** g mlevene plazme
- **100** g seckane crne cokolade
- **200** gribizli

Za dekoraciju:

- malovišanja
- malotrešanja
- dostaribizli

Priprema

Želatin rastopiti sa 2 dl mleka. Pustiti da nabubri uz povremeno mešanje. U preostalom mleku dodajte šefer i stavite da se zagreva mleko. Kad se zagreje dodajte želatin. Mešati na laganoj vatri nekoliko minuta dok se želatin ne rastvori. Ne bi trebalo da provri. Pustiti da se ohladi. Potrebno je duže vreme za hlaenje. Ova smesa

bude pihtijasta i mora i kad se ohladi da stoji 2 sata u frižideru.

Kad se potpuno ohladi jednu trecinu ove smese odvojiti i u nju dodati smesu za sladoled od jagode. Mutiti mikserom do željene cvrstine. U preostali deo dodati krem šlag beli i umutiti mikserom. U jedan deo dodati mlevenu plazmu.

U drigi deo dodajte ribizle.

A u treći deo dodajte seckanu cokoladu.

U okrugli kalup staviti providnu foliju i naizmenično sipati smese sa šlagom ili pak deo po deo. Ostaviti torticu u zamrzivac na 2-3 sata. Kad se dobro rashladi okrenuti je na plato i dekorisati vocem po izboru.

Uživati u ledenom izazovu. Idealna za ove letnje dane.

Savet