

## *Ledena Viktorija*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

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

#### **Za dekoraciju:**

- **malovišanja**
- **malotrešanja**
- **dostaribizli**

### **Priprema**

Želatin rastopiti sa 2 dl mleka. Pustiti da nabubri uz povremeno mešanje. U preostalom mleku dodajte šećer 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 hlađenje. 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 treci deo dodajte seckanu cokoladu.

U okrugli kalup staviti providnu foliju i naizmenicno 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**