

Torta Grcki sladoled



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **400 g**šecera
- **4 želatina (40 g)**
- **500 g**šлага
- **350 ml**kisele vode
- **200 gm**levenog keksa
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **200 gm**levenih oraha

Priprema

Šecer i mleko staviti da prokuva i kuvati jedan minut. Skloniti sa vatre. Želatin pomešati sa 12 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. Nabubreli želatin umešati u mleko i ostaviti da se ohladi, pa staviti u frižider da se stegne.

Šlag umutiti sa kiselom vodom, pa dodavati kašiku po kašiku smese sa želatinom u šlag neprekidno muteci. Smesu podeliti na tri jednakaka dela. U jedan deo umešati keks, u drugi deo umešati orahe i u treći deo istopljenu cokoladu. Neki dublji kalup (23-24 cm) obložiti folijom, pa sipati prvo deo sa keksom, pa sa cokoladom i na kraju sa orasima. Ostaviti u zamrzivac na sat vremena, pa izruciti na tacnu. Ukrasiti po želji.

Savet