

Grcki sladoled (3)



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 1 mleka
- 1 šoljašecera
- 2 kesiceželatina
- 400 gšlaga
- 200 gmlevenog keksa
- 200 gmlevenih napolitanki
- Za dekorisanje:
- šlag
- cokolada

Priprema

Mleko i šecer stavite na vatru da provri. Sklonite sa vatre i po uputstvu sa kesice izmešajte želatin i dodajte mleku. Ostavite u frižideru nekoliko sati da se stegne. Izrucite smesu u dublji lavor ili ciniju i dodajte šlag mutite dvadeset minuta da se dobro zgusne (umuti). Podelite smesu na tri dela. U jedan dodajte keks i promešajte, u drugi napolitanke, a treci ostavite beo. Reajte slojeve u kalup za torte koju ste obložili pek papirom. Prvo beo, pa deo sa napolitankama i na kraju sa keksom. Ostavite ponovo u frižideru na nekoliko sati da se stagne. Izvadite iz frižidera, sklonite pek papir i okrenite na tacnu tako da vam deo koji je beo bude na vrhu. Ukrasite po želji.

Savet