

Sladoled torta (12)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kesicesladoleda u prahu od lešnika
- 2 kesicesladoleda u prahu od vanila
- 800 mlmleka
- 300 gpiškota
- 200 mlmleka za umakanje piškota
- 3 -4 kašike ruma ili kuvane kafe

Priprema

Posebno umutiti sladolede po uputstvu sa vrecice. Modlu u koju se slaže sladoled torta obložiti pvc folijom. Prvi red: piškote umakati u mleko i reati u cetvrtasti pleh, zatim na poreane piškote staviti umuceni sladoled od lešnika. Drugi red: preko sladoleda reati umocene piškote u mleko, ali reati ih ukoso. Preko piškota staviti sladoled od vanile. Zatim preko sladoleda poreati piškote umocene u mleko. Sladoled tortu ostaviti u zamrzivac da se stegne. Uživati u ukusu.

Savet