# *Sladoled torta (14)*



težina: **lako**

za: **16** osoba

vreme pripreme: **30** min

## Sastojci

**Potrebno je:**

- **600 g**šlag krema
- **600 ml**hladne kisele vode
- **200 g**mlevenog keksa
- **50 g**seckanih prženih lešnika
- **100 g**eurokrema
- **5**cokoladnih bananica
- **200 g**višanja

## Priprema

Umutite 200 g šlag krema sa 200 ml hladne kisele vode.

Dodajte mleveni keks i seckane lešnike. Dobro promešajte i izrucite u okrugli kalup (24-26 cm) sa obrucem koji se skida.

Ponovo umutite 200 g šlaga sa 200 ml hladne kisele vode, pa u to dodajte eurokrem i bananice koje ste iseckali na sitne kockice.

Promešajte i nanesite na prvi sloj.

Umutite i preostalih 200 g šlag krema sa 200 ml hladne kisele vode, pa dodajte višnje koje ste prethodno izblendirali.

Nanesite preko sloja sa bananicama.

Ostavite u zamrzivac par sati da se stegne, izvadite iz zamrzivaca i ostavite na sobnoj temperaturi oko pola sata pre služenja.

## Savet