

Grcki sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 650 ml mleka
- 2 kesice želatina
- 7 kašike šecera
- 400 g šlag pene
- 150 g čokoladni lions napolitanke
- 150 g čokolade
- 150 g kikiriki

Priprema

U 100 ml hladnog mleka rastopiti 2 kesice želatina, pa polako sipati u 550 ml vrelog mleka sa 7 kašike šecera i kuvati oko 2 minuta. Ohladiti pa mutiti postepeno dodavajući 400 g šlag pene i mutiti 20-30 minuta.

Podeliti na 3 dela:

I deo: Dodati 150 g mlevene lions napolitanke.

II deo: Dodati 150 g rendanu čokoladu.

III deo: dodati 150 g sekan kikirikija.

Sipati u podmazan i alumijumskom folijom postavljen pleh, pa staviti u frizideru da se stegne. Izvrnuti na plato i ukrasiti šlagom....

Redosled: I deo - II deo - III deo.