

Grcka sladoled torta (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 3 kesice želatina
- 500 g šlaga
- 4 dl mleka za šlag
- 200 g mlevene plazme
- 1 kesica sladoleda šumsko voće
- 1 kesica sladoleda stracatela
- 2 dl mleka za sladoled

Priprema

8 dl mleka staviti da provri sa šećerom. Želatin razmutiti u 2 dl hladnog mleka i ostaviti da nabubri. Kada mleko provri skloniti sa ringle, pa ubaciti nabubrela želatina, promešati i ostaviti da se stegne na gustinu meda.

Šlag umutiti sa mlekom, pa dodavati kašiku po kašiku ohlaeni želatin. Podeliti na tri dela. U jedan deo ubaciti mlevenu plazmu. U drugi deo dodati sladoled šumsko voće koji prvo umutimo sa 1 dl mleka. U treci deo dodati sladoled stracatela, takoe prethodno umucen sa 1 dl mleka. U odgovarajuci kalup, obložen folijom, izruciti deo sa plazmom, zatim deo sa šumskim vocem i na kraju deo sa stracatelom. Ostaviti u zamrzivac na dva sata ili u frižider preko noci da se stegne. Zatim izruciti na tacnu i dekorisati po želji.

Savet

