

Grcka sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **300 g**šecera
- **još 3 dl**mleka
- **4 kesice**želatina
- **500 g**šlag kreme
- **300** rendane cokolade
- **300** giseckanih jagoda
- **300** gmlevenog keksa
- **2 manje kutije**piškote

Priprema

U 1l mleka sipati 300 g. šecera prokuvati i ohladiti. Dok se mleko hlađi uzeti drugih 3 dl. mleka (hladnog) i potopiti 4 kesice želatina. Kada se mleko ohladilo dodati rastopljeni želatin i blago mikserom mutiti da se dobije glatka masa u koju dodajemo 500 g šлага. Sve dobro umutiti oko 10 minuta pa dobijeni fil podeliti na tri jednakaka dela. I-deo dodati 300 g rendane cokolade. II-deo dodati 300 g iseckanih jagoda. III-deo dodati 300 g mlevenog plazma keksa.

U pleh dimenzija 36x24 cm staviti foliju... preko folije sipati prvi deo pa drugi deo pa treci deo. Zatim preko zadnjeg dela poreati piškote (potrebno je dve manje kutije) koje su provlacenе kroz sok od jagoda.

Torta neka odstoji u frižideru pa izvrnuti na tacnu za tortu. Dekorisati po želji....

Savet