

Sladoled torta (18)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**gotovog sladoleda iz kesice stracatelo
- **1 kesica**gotovog sladoleda iz kesice cokolada
- **4 dlmleka**
- **1 kesica**šlag kreme

Za preliv:

- **3 manje kutije**piškota
- **2 dlmleka**
- **2 kašike**kakaa
- **100 g**cokolade
- **2 kašike**šecera
- **1 kašika**ruma

Priprema

Pleh pokriti sa folijom pa poreati piškote. Piškote potapati u preliv. Preliv: Prokuvati mleko i šećer pa dodati kakao, rum i cokoladu to sve uz mešanje da provri. Skloniti sa vatre i ohladiti. Svaku piškotu potapati u preliv i reati u pleh. Mnogo je bolje kada je pleh duguljast, jer secenje sladoleda je lepše. Umutiti prvi sladoled stracatelu sa 2 dl mleka pa sipati preko poreanih piškota. Zatim umutiti i sladoled od cokolade i prelići preko stacatele. Preko sladoleda poreati i ostale piškote. Sladoled staviti u zamrzivac 4 sata zatim izvrnuti ga na tacnu za tortu i dekorisati šlagom. Šlag pripremiti po uputstvu sa kesice... I preostaje Vam samo da uživajte u ukusu sladoleda.....

Savet