

Brza torta od sladoleda



Sastojci

Potrebno je:

- kore za tortu (gotove)
- malo šecera
- malo mleka
- 4 kesica sladoleda ukus po želji
- 300 g mlevenog plazma keksa
- 300 g žele kocki
- 200 g bananica
- 100 g badema ili lešnika
- 2 kesice šlaga

Priprema

Umutiti sladoled da bude cvrst (dodati malo šecera da bude sla?e). Kad se sladoled umuti staviti 20ak minuta u zamrzivac ili u frižider (zavisi koje je godišnje doba).

Iseckati sitno bananice, žele kocke i badem ili lešnika, izmešati u smesu sladoleda. Potom dodati plazma mleveni keks i izmešati polako da se izjednaci sa sladoledom.

Umutiti šlag da bude penast.

Staviti koru na poslužavnik i mazati filom. Gotovu tortu premazati šlagom i ukrasiti po želji!