

## *Kolac Grcki sladoled*



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 500 g šlaga u prahu
- 200 g mlevenog keksa
- 200 g mlevenih cokoladnih napolitanki
- 1 šolja šećera
- 1 l mleka
- 2 želatina (kolacarska boja)

### **Priprema**

Prokuvati litar mleka, sa šoljom šećera, prohladiti, pa dodati razmucena 2 želatina. Staviti u zamrzivac, da se masa stegne, oko 2 sata. Mutiti masu zajedno sa 400 g šlaga, oko 20-tak minuta.

Podeliti na 3 dela. Prvi ostaviti beo, u drugi dodati keks, u treci napolitanke. Pleh obložiti folijom i filovati: beo-fil, sa keksom-fil, sa napolitankama. Vratiti u zamrzivac, da se stegne.

Izvrnuti kolac i premazati preostalim šlagom, umucenim sa kolacarskom bojom.