

Kolac Grcki sladoled



Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Prokuvati litar mleka, sa šoljom šecera, prohладити, па dodati razmucena 2 želatina. Staviti u zamrzivac, да се маса стегне, око 2 сата. Mutiti масу zajedно са 400 g šлага, око 20-tak минута.

Podeliti на 3 dela. Prvi ostaviti бео, у други додати кекс, у трећи napolitanke. Pleh облоžити folijom и filovati: бео-fil, sa keksom-fil, sa napolitankama. Vratiti у замрзивач, да се стегне.

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