

## Sladoled torta (20)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **35** min

### Sastojci

#### Potrebno je:

- 1 l mleka
- 300 g šećera
- 4 kesice želatina
- 500 g šlaga
- 200 g mlevene plazme
- 200 g kokosa
- 200 g čokolade

### Priprema

700ml mleka staviti sa šećerom na šporet, a u 300ml mleka razmutiti želatin i ostaviti da nabubri. Kada mleko počne da vri dodati mu nabubreo želatin po kašiku. Mešati, kuvati 5 minuta. Ostaviti da se hladi.

Kada se mleko sa želatinom ohladilo i zgusnulo, umutiti ga. Posebno umutiti 500 g šlaga sa kiselom vodom. Šlag dodavati postepeno u prvi fil sa mlekom. Kada se sve umutilo, podeliti na 3 dela.

U jedan deo sipati mlevenu plazmu i umutiti, u drugi otopljnu čokoladu, a u treci deo dodati kokos. Sipati u kalup, i ostaviti u frižider na par sati ili da prenoci.

### Savet

Smesa je izdašna, ja sam raspodelila u dva kalupa.