

Letnja poslastica



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **3 kašike** griza
- **3 kašike** šecera
- **2 kesice** vanilin šecera
- **125 g** putera
- **200 ml** slatke pavlake
- **200 g** ti ber keksa
- **100 g** cokolade za kuvanje

Priprema

Evo jedne letnje poslastice kojoj necete odoljeti. Fantasticna sladoled torta koju možete doraivati po svom ukusu. Ovo je osnova. U hladno mleko dodajte griz, šecer i vanilu. Na srednjoj vatri uz stalno mešanje skuvajte kašu (kad provri pa još 7 minuta da vri). Sklonite sa ringle pa dodajte u vrelo puter. Sve lepo sjedinite i ostavite da se ohladi da bude ustvari mlako. U mlaku kašu dodajte lomljeni keks i blago sve promešajte. Umutite slatku pavlaku pa u nju dodajte smesu sa keksom i sve lepo sjedinite. Stavite onu prijanjajucu foliju u kalup pa izrucite smesu. Stavite u zamrzivac da prenoci ili minimum 5 sati. Izrucite na neki plato. Napravite glazuru od cokolade pa sipajte preko. Samo vodite racuna da što pre razmažete jer ce da se stegne zbog zaleenog dezerta. Još pola sata u zamrzivac i to je to. Po želji može lešnik, orah ili neko voće. Prijatno!

Savet