

Brza sladoled torta (2)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **15-20** piškota
- **2 kesice** neskafe
- **400 ml** mleka
- **1 kesica** sladoleda od vanile
- **1 kesica** sladoleda - stracatela
- **100 g** mlevenog velnes keksa
- **100 g** rendane cokolade
- **po želji** šlaga

Priprema

Nes pripremiti sa vrucom vodom na uobicajen nacin. U pripremljeni nes umakati piškote i njima oblagati pripremljeni cetvrtasti kalup. Kalup je najbolje prethodno obložiti providnom folijom, kako bismo tortu lakše izvukli

Sladoled od vanile umutiti sa 200 ml mleka. U umuceno dodati mleveni keks i sve dobro promešati. Sipati preko pore?anih piškota u kalupu.

Sladoled sa ukusom stracatele tako?e umutiti sa 200 ml mleka, pa mu dodati rendanu cokoladu. Sve dobro promešati, pa izliti preko prvog sladoleda. Staviti u zamrzivac da se lepo ohladi i stegne.

Nakon što je torta odstožala i stegla se, izvrnuti je na tacnu i dekorisati šlagom (po želji). Posuti cokoladnim mrvicama.

Savet

Najbolje je ?uvati u zamrziva?u. Izneti 10-15 minuta pred služenje kako bi se malo opustila.