

Grcki sladoled (6)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 kesice želatina
- 10 kašika hladne vode
- 1 l mleka
- 500 g šlaga
- 200 g čokoladnih napolitanke
- 200 g jaffa keksa
- 200 g bananica

Priprema

2 želatina razmutiti u 10 kašika hladne vode i ostaviti da nabubri. U 1 l vrućeg mleka, sipati želatinu i dobro izmešati da se rastopi. Ostaviti da se ohladi.

Napolitanke, jaffu i bananice iseci na sitnije komade.

U veću posudu sipati pola kilograma šlaga (nepripremljenog, praha). Postepeno dodavati ohlaeno mleko sa želatnom.

Miksati sve vreme, dok se ne dobije gusta smesa (gušće od šlaga).

Dobijenu smesu podeliti na tri jednaka dela. U prvi deo dodati napolitanke, u drugi jafa keks, a u treći bananice. Izmešati.

Na vecu tacnu za tortu, staviti prvo deo sa napolitankama, zatim sa jafom i na kraju sa bananicama. Ohladiti u frižideru.

Savet

Ukusna torta, idealna za letnje dane. Umesto bananica, može i 2 banane sitno seene. Prijatno :)