

Grčka sladoled torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 3 kesice želatina
- 1 šoljica šećera

Još:

- 200 g mlevenog keksa
- 200 g mlevenih napolitanke
- 100 g čokolade
- 400+200 g šlag kreme

Priprema

Skuvati mleko sa šećerom. Želatin preliti sa 15 kašika vode i ostaviti da nabubri. Razbiti nabubrelu želatinu u vruće mleko i ostaviti da se hladi. Kada se ohladi na sobnoj temperaturi staviti u frižider da se stegne. Masa treba da bude stegnuta da se želatinasta smesa tresе prilikom drmanja šerpe.

Izruciti masu u veću činiju i umutiti mikserom, iz par navrata dodati 400 g šlaga u prahu neprestano muteci mikserom. Kada ste dodali sav šlag mutiti još 10tak minuta da se dobije fin cvrsti krem.

Smesu podeliti na 3 dela. Kalup ili tepsiju obložiti najlon kesom ili štrec folijom. U jedan deo dodati otopljenu čokoladu, u drugi mlevene napolitanke, a u treci mleveni keks.

Režati tim redosledom u kalup. Ako vam je smesa gusta i teže se razmazuje pomocice vam kasika koju par puta umocite u vodu dok lepo ne rasporedite filove. Kada poravnjate i poslednji sloj sa keksom prekriti ga najlonom i staviti u frižider na par sati, najbolje preko noci.

Mi smo naravno bili nestrpljivi pa je tortica isla 1h u zamrzivac i 2h u frižider. Nakon toga okrenuti tortu na podlogu tako da sloj sa keksom koji je bio na vrhu sada bude na dnu. Umutiti 200 g šlaga sa vodom i premazati površinu torte. Ja sam sav šlag stavila preko, okolo nisam mazala, kao što možete videti na slici sloj šlaga je prilican i daje još jednu kremastu notu i puniji ukus torti.

Savet

Jednostavna torta za pripremu, jedino je potrebno vremena i strpljenja dok se sve hladi i steže, ali na kraju se čekanje isplati s obzirom na ukus koji se dobija :)