

Grcka sladoled torta (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **3** kesice želatina
- **1** šoljica šecera

Još:

- **200** gmlevenog keksa
- **200** gmlevenih napolitanki
- **100** g cokolade
- **400+200** g šlag kreme

Priprema

Skuvati mleko sa šecerom. Želatin preliti sa 15 kašika vode i ostaviti da nabubri. Razbiti nabubreli želatin u vruce mleko i ostaviti da se hlađi. Kada se ohladi na sobnoj temperaturi staviti u frižider da se stegne. Masa treba da bude stegnuta da se želatinasta smesa trese prilikom drmanja šerpe.

Izruciti masu u vecu ciniju i umutiti mikserom, iz par navrata dodati 400 g šлага u prahu neprestano muteci mikserom. Kada ste dodati sav šlag mutiti još 10tak minuta da se dobije fin cvrstti krem.

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

Reati 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 šлага sa vodom i premazati površinu torte. Ja sam sav šlag stavila preko, okolo nisam mazala, kao što možete videti na slici sloj šлага 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 hлади i steže, ali na kraju se ekanje isplati s obzirom na ukus koji se dobija :)