

Sladoled tortica



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica**sladoleda sa ukusom jagode
- **1 kesica**sladoleda stracatela
- **400 ml**hladnog mleka
- **60 g**mlevene plazme

Za dekoraciju:

- **2 štangle** mlečne cokolade
- **10** šarenih coko bombonica
- **2 kašike**ulja

Priprema

Sladoled sa ukusom jagode umutiti mikserom sa 200 ml hladnog mleka. Dodati mlevenu plazmu. Špatulom izmešati.

Kalup obložiti prozirnom folijom i sipati smesu. Staviti u zamrzivac dok pripremate sledeci sloj.

Sladoled sa ukusom stracatele umutiti mikserom sa 200 ml hladnog mleka.

Izvaditi kalup iz zamrzivaca i sipati umucenu smesu. Vratiti u zamrzivac (najbolje je preko noci) ili na 3-4 sata da se dobro stegne.

Kad se dobro ohladi izvaditi iz kalupa.

Mlecnu cokoladu otopiti sa 2 kašike ulja. Preliti preko tortice. Bombonice iseckati i posuti preko cokolade.

Vratiti na kratko u zamrzivacu. Zatim seci na parcad i poslužiti!

Savet

Tortu držati u zamrzivau.