

Grcki sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 850 ml mleka
- 100 g šecera
- 2 kesice želatina
- 500 g šlaga u prahu
- 100 g izrendanih cokoladnih napolitanke
- 100 g drobljenih pecenih lešnika
- 100 g mlevenog plazma keksa

Priprema

750 ml mleka zasladiti sa 100 g šecera i staviti da provri. U 100 ml mleka rastvoriti 2 kesice želatina, pa sipati u prokuvano mleko i umutiti mikserom.

Ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim staviti u frižider, da se lepo ohladi (nemojte držati duže u frizideru nego što je potrebno, jer ce se u suprotnom od mase stvoriti puding i necete moci da umutite šlag).

Kada se ohladi, sipati u to 500 g šlaga i mutiti dok ne postane cvrsto. Podeliti na 3 dela. U prvi staviti napolitanke, u drugi lešnike, a u treci keks.

Posudu obložiti providnom folijom, pa istim redom sipati (napolitanke, lešnik, pa keks) i svaki red lepo izravnati, pa staviti u zamrzivac.

Kada se dobro stegne, izvrnuti tortu na tacnu i ukrasiti po želji. Prijatno!