

## *Torta grcki sladoled*



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 3 jajeta
- **3 kašike** šećera
- **3 kašike** brašna
- **1/2 kašice** prašaka za pecivo
- **500 ml** mleka
- **200 g** slatka od jagoda
- **150 g** šećera
- **150** napolitanke sa lešnikom
- **10 g** želatina

### **Priprema**

Zagrejati rernu na 160°C. Umutiti jaja sa šećerom, dodati brašno i prašak za pecivo, staviti u kalup i peći oko petnaestak minuta. Slatko od jagoda dodati u umućen šlag, zagrejati mleko sa šećerom ali da ne provri ohladiti i dodati slatko od jagoda sa šlagom samlevene napolitanke i lešnike. Sve to izmešati, rastopiti želatin prema uputstvu i dodati u fil, pa sve dobro umutiti mikserom. Na pecenu koru dodati fil i ostaviti da se ohladi. Ukrasiti po želji.

### **Savet**