

Torta grčki sladoled



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **50** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Zagrejati rernu na 160°C. Umutiti jaja sa šecerom, dodati brašno i prašak za pecivo, staviti u kalup i peci oko petnaestak minuta. Slatko od jagoda dodati u umucen šlag, zagrejati mleko sa šcerom 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