

Sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3cokoladna rolata (7 days)
- 1 kesicasladoleda od cokolade
- 1 kesica sladoleda stracatela
- rum
- 2crne cokolade

Priprema

Umutiti sladoled po uputstvu sa kesice. U sladoled sa cokoladom dodati sitno iseckanu cokoladu, a u sladoled sa stracatelom izrendati jednu cokoladu. Uzak kalup za tortu obložiti providnom folijom. Rolatice tanko seci i obložiti ceo kalup (prvo dno a zatim stranice). Sve ih natopiti sa rumom (cetkicom). Sipati prvo sladoled sa stracatelom pa zatim cokoladni sladoled. Odozgo isto staviti rolatice, pa i njih premazati rumom. Zatvoriti folijom i staviti u zamrzivac najmanje 3-4 sata. Nakon sto se torta stegne, izvaditi iz zamrzivaca kalup, okrenuti ga na plato za tortu i skloniti foliju. Dekorirati po želji.

Savet

Torta se svo vreme drži u zamrzivau. Veoma je ukusna i pogodna za roendane...