

Grčki sladoled (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** šlaga u prahu
- **1** šolja šećera
- **200 g** mljevene plazme
- **200 g** cokoladnih napolitanki
- **2** kesice želatina
- **1** l mleka

Priprema

Litar mleka skuvati sa šoljom šećera. Kada se malo prohladi, dodati dva razmucena želatina i staviti u zamrzivac da se stegne. Mutiti masu sa 400 g šlag-praha, oko 20-tak minuta. Podeliti smesu na 3 dela, 1 ostaviti beo, u 2 dodati keks, u 3 samljevane napolitanke. Obložiti pleh folijom, pa režati filove, beo - sa keksom - sa napolitankama. Vratiti kolac u zamrzivac da se stegne. Umutiti preostali šlag, dodati kolacarsku boju i premazari ceo kolac.

Savet