

Grčka sladoled torta



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **300** g šecera
- **još 3 dl** mleka
- **4 kesice** želatina
- **500 g** šlag kreme
- **300 g** rendane čokolade
- **300 g** iseckanih jagoda
- **300 g** mlevenog keksa
- **2 manje kutije** piškote

Priprema

U 1 l mleka sipati 300 g. šecera prokuvati i ohladiti. Dok se mleko hladi uzeti drugih 3 dl. mleka (hladnog) i potopiti 4 kesice želatina. Kada se mleko ohladilo dodati rastopljeni želatin i blago mikserom mutiti da se dobije glatka masa u koju dodajemo 500 g šlaga. Sve dobro umutiti oko 10 minuta pa dobijeni fil podeliti na tri jednaka dela. I-deo dodati 300 g rendane čokolade. II-deo dodati 300 g iseckanih jagoda. III-deo dodati 300 g mlevenog plazma keksa.

U pleh dimenzija 36x24 cm staviti foliju... preko folije sipati prvi deo pa drugi deo pa treci deo. Zatim preko zadnjeg dela pore?ati piškote (potrebno je dve manje kutije) koje su provlacene kroz sok od jagoda.

Torta neka odstoji u frižideru pa izvrnuti na tacnu za tortu. Dekorirati po želji....

Savet