

# **Sladoled torta (18)**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **25 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **1 kesica** gotovog sladoleda iz kesice stracatelo
- **1 kesica** gotovog sladoleda iz kesice cokolada
- **4 dl** mleka
- **1 kesica** šlag kreme

### **Za preliv:**

- **3 manje kutije** piškota
- **2 dl** mleka
- **2 kašike** kakao
- **100 g** cokolade
- **2 kašike** šecera
- **1 kašika** rumu

## **Priprema**

Pleh pokriti sa folijom pa poreati piškote. Piškote potapati u preliv. Preliv: Prokuvati mleko i šefer pa dodati kakao, rum i cokoladu to sve uz mešanje da provri. Skloniti sa vatre i ohladiti. Svaku piškotu potapati u preliv i reati u pleh. Mnogo je bolje kada je pleh duguljast, jer secenje sladoleda je lepše. Umutiti prvi sladoled stracatelu sa 2 dl mleka pa sipati preko poreanih piškota. Zatim umutiti i sladoled od cokolade i prelitи preko stacatele. Preko sladoleda poreati i ostale piškote. Sladoled staviti u zamrzivac 4 sata zatim izvrnuti ga na tacnu za tortu i dekorisati šlagom. Šlag pripremiti po uputstvu sa kesice... I preostaje Vam samo da uživate u ukusu sladoleda.....

**Savet**