

## **Brzi letnji desert**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **400 ml**slatke pavlake
- **2 kesice**sladoleda od vanile u prahu
- **5**plazma keksa
- **400 ml**hladnog mleka
- **5 kriškidinje**
- **5 kriškilubenice**

### **Priprema**

Umutiti slatku pavlaku. Kesice sa praškom za sladoled sipati u ciniju i naliti mleko pa umutiti dok masa ne postane penasta, 3-4 minuta. Lubenicu i dinju iseci na kockice, a možete i malom kašicicom kao za sladoled, da vadite loptice. Uzeti cinije za serviranje, izlomiti po jednu plazmu u svaku ciniju. Zatim rasporediti umuceni sladoled, da imate za sve cinije, polako po površini plazme. Onda poreati kockice, loptice lubenice, pa umucenu slatku pavlaku i na kraju dinju.

### **Savet**

Desert dobro ohladiti i služiti. Po želji možete dodati još koje voe ili neki keks koji volite, uživajte. Prijatno!!!