Palacinke sa sladoledom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **12**palacinki
- **150 g**mlevenog plazma keksa
- **180 g**eurokrema
- **1 kesica**umucenog šlaga od cokolade
- **1 kesica**umucenog sladoleda od cokolade
- **4 kašicice**slatkog po izboru

Priprema

Palacinke nafilovati eurokremom, preko posuti mlevenim plazma keksom, pa urolati. Urolane palacinke iseci na manje "zalogaje" i poreati u cinije (po 3 za svaku porciju). Odozgo ih ukrasiti šlagom i staviti po 2-3 kugle sladoleda, a zatim preliti kašicicom slatkog po izboru (ja sam koristila od aronije).

Savet

Svaka modifikacija je dobra - može se posuti seckanim peenim lešnikom, peenim orasima, listiima badema, a možete prelivati i istopljenom okoladom, gotovim prelivom od karamela, ili koristiti drugo slatko - od kupine, maline... U svakoj kombinaciji su dobre, jer sladoled osvežava!