

Sladoled iz caše



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** šlag krema
- **100 g** šecera
- **1 kesica** vanilin šecera
- **1** banana
- **1** čaša pavlake
- **2** dl hladnog mleka
- **4 kašike** slatko od ribizle
- **50 g** višnje
- **malo** plazma keksa
- **malo** žele bonbona
- **malo** čokoladne bonbone
- **nekoliko** štapica Milja Lila stix
- **malo** rendane čokolade

Priprema

U posebnu posudu umutite bananu, pavlaku, šecer i tome dodajte unapred umućenu šlag kremu sa mlekom. Ostavite da se rashladi. U čašu stavite parčice plazma keksa, stavite sladoled, narendajte čokoladu, stavite višnje, prelijte slatkom od ribizle-može i bilo koje drugo slatko da koristite..stavite čokoladne bonbone, Milka štapice i žele bonbone. Redosled slaganja nije bitan, oduševice vas ukus bilo kojim redom da pakujete. Uživajte u osvežavajućem ukusu.

Savet