

## **Brzi sladoled**



### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 100-200 g pasiranog voća (ako su jagode, pazite da nema previse soka) ili kašicica ekstrata
- 2 čaše kisele pavlake
- 1 čaša (od pavlake) kristal šecera
- 2 kesice šlag krema vanila

### **Priprema**

Umutite šlag krem po receptu sa kesice (ako vam šlag krem nije pri ruci, možete i obican šlag da umutite sa vodom). U to dodajte kiselu pavlaku izmešanu sa šećerom i dobro promešajte, dodajte voće, promešajte i stavite u zamrzivac.

Kad nemam voća dodam suvo grože potopljeno u rum, ili seckanu cokoladu, mleveni keks... Posle pola sata izvadite i promešajte, pa vratite u zamrzivac.