Sendvic sladoled

težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g**pti ber keksa
- **2 kesice** sladoleda od vanile
- **2 kesice**sladoleda od maline
- **8 dl**mleka

Priprema

Umutite sladoled iz kesice po uputstvu, oba ukusa.

Poreajte na tacni red keksa, preko njega stavite sladoled od maline i stavite u zamrzivac na 10 minuta da se malo stegne, pa ga izvadite, poreajte red keksa pa preko njega sladoled od vanile (ja sam u sladoled od vanile dodala rendanu cokoladu 50g). Zatim opet stavite tacnu u zamrzivac na 10 minuta, kada je izvadite poreajte keks preko sladoleda od vanile. Stavite u zamrzivac da se stegne 2-3 sata.

Pre secenja i služenja držati 5 minuta izvan zamrzivaca.

Savet

Možete spajati ukuse koje vi volite,ak i tri ukusa. Meni je za ovu tacnu bilo potrebno 700 g keksa, tako da vam od tacne zavisi koja je koliina keksa potrebna, uglavnom od 500-700g. Može se jesti i rukom što decu posebno raduje. Prijatno :-)