

# **Fantastican krem sladoled**



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **150** gprah šecera
- **250** gvoca po izboru
- 2kisele pavlake
- **2** kesicešлага

## **Priprema**

Umutiti šlag sa šecerom. Dodati kiselu pavlaku i sve sjediniti. Voće ispasirati (može se deo ostaviti naseckan) pa ga dodati u umuceni šlag sa kiselom pavlakom. Sipati u plasticnu ciniju i staviti u zamrzivac.

## **Savet**

Sladoled se može napraviti i od okoladnog šlag krema sa dodatkom mlevene plazme, rendane okolade, eurokrema...