

Obrnuti cheesecake sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g** mlevenog keksa
- **150+100 g** šecera
- **100 g** margarina
- **4 dl** vode
- **20 g** gustina
- **4** šlaga
- **4 dl** mleka
- **300 g** krem sira
- sok od limuna
- višnje

Priprema

Izmešati keks i margarin i 150 g šecera i staviti u frižider. Staviti vodu da provri pa sipati gustin i ukuvati. Ostaviti da se ohladi. U međuvremenu umutiti šlag i pomešati sa šecerom, sokom od limuna, krem sirom, višnjama i prohladjenim gustinom. Ovu masu staviti u posudu, a preko nje staviti izlomljenu masu od keksa. Zamrznuti.

Savet