

Brzi letnji desert



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **400 ml** slatke pavlake
- **2 kesice** sladoleda od vanile u prahu
- **5** plazma keksa
- **400 ml** hladnog mleka
- **5 kriški** dinje
- **5 kriški** lubenice

Priprema

Umutiti slatku pavlaku. Kesice sa praškom za sladoled sipati u ciniju i naliti mleko pa umutiti dok masa ne postane penasta, 3-4 minuta. Lubenicu i dinju iseci na kockice, a možete i malom kašicom kao za sladoled, da vadite loptice. Uzeti cinije za serviranje, izlomiti po jednu plazmu u svaku ciniju. Zatim rasporediti umuceni sladoled, da imate za sve cinije, polako po površini plazme. Onda poreati kockice, loptice lubenice, pa umucenu slatku pavlaku i na kraju dinju.

Savet

Desert dobro ohladiti i služiti. Po želji možete dodati još koje voe ili neki keks koji volite, uživajte. Prijatno!!!