

Pohovan sladoled



težina: **srednje**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** kugleomiljenog sladoleda
- **1**belance
- **20** gkokosa ili mlevenih oraha
- **20** gmlevenog keksa
- Za dekoraciju:
- topljena cokolada
- kokos

Priprema

Umutite belance u jednoj ciniji, a u drugoj pomešajte keks i kokos (možete koristiti i mlevene orahe). Kašikom za sladoled oblikujte kuglu, pa je uvaljajte u belance, a zatim u keks i kokos.

Uvijte kugle u providnu foliju i ostavite u zamrzivac minimum 2 sata. Zatim izvadite i ponovite postupak valjanja. Potom kugle ponovo umotajte u foliju i stavite ih u zamrzivac minimum sat vremena (ja sam ostavila da prenoci).

Ugrejte ulje, neku manju šerpicu koristite, ali da ima više ulja. Izvadite kugle iz zamrzivaca i još jednom ih uvaljajte u belanca, pa u keks i kokos. Pržiti ih u vrelom ulju (jednu po jednu) oko jedan minut. Servirati uz malo topljene cokolade i kokosa.

Savet

Uživajte u ovom prelepom desertu :)