

Brzi sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 100-200 g pasiranog voca (ako su jagode, pazite da nema previse soka) ili kašicica ekstrata
- 2 caše kisele pavlake
- 1 caša (od pavlake) kristal šecera
- 2 kesice šlag krema vanila

Priprema

Umutite šlag krem po receptu sa kesice (ako vam šlag krem nije pri ruci, možete i obican šlag da umutite sa vodom). U to dodajte kiselu pavlaku izmešanu sa šecerom i dobro promešajte, dodajte voce, promešajte i stavite u zamrzivac.

Kad nemam voca dodam suvo grože potopljeno u rum, ili seckanu cokoladu, mleveni keks... Posle pola sata izvadite i promešajte, pa vratite u zamrzivac.