

# **Sendvic sladoled**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **600 gpti ber keksa**
- **2 kesice sladoleda od vanile**
- **2 kesicesladoleda od maline**
- **8 dlmleka**

## **Priprema**

Umutite sladoled iz kesice po uputstvu, oba ukusa.

Poreajte na tacni red keksa, preko njega stavite sladoled od maline i stavite u zamrzivac na 10 minuta da se malo stegne, pa ga izvadite, poreajte red keksa pa preko njega sladoled od vanile (ja sam u sladoled od vanile dodala rendanu cokoladu 50g). Zatim opet stavite tacnu u zamrzivac na 10 minuta, kada je izvadite poreajte keks preko sladoleda od vanile. Stavite u zamrzivac da se stegne 2-3 sata.

Pre secenja i služenja držati 5 minuta izvan zamrzivaca.

## **Savet**

Možete spajati ukuse koje vi volite, ak i tri ukusa. Meni je za ovu tacnu bilo potrebno 700 g keksa, tako da vam od tacne zavisi koja je koliina keksa potrebna, uglavnom od 500-700g. Može se jesti i rukom što decu posebno raduje. Prijatno :-)