Domaci sladoled (6)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**šlag kreme (vanil)
- **2 dl**mleka
- **1 caša(180 g)**kisela pavlaka
- **100 g**prah šecera
- **100 g**cokolade
- **100 g**malina
- **120 g**cetvrtastog keksa

Priprema

Umutiti dobro šlag kremu (da bude dosta gusta) pa dodati kiselu pavlaku i prah šecer. Kada dodamo kiselu pavlaku lagano promešamo. Podeliti masu na tri dela. U prvi deo dodati voce (maline, jagode...). U drugi deo dodati istopljenu cokoladu ili dve kašike kakaa. Treci deo ostaje kakav jeste - beo. Poredjati u ciniju keks cetvrasti (u ciniju koja ide u zamrzivac sa poklopcem) zatim staviti deo sa cokoladom, beli deo posuti rendanom cokoladom pa odozgo vocni deo. Staviti u zamrzivac i uživati u predivnom ukusu. Ukus je fantastican.

Savet