

## *Sendvic sladoled*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250** gpti ber keksa
- **1 kesica (70)**praha za sladoled (ukus po želji)

### **Priprema**

Keks podeliti na dva, jednaka, dela. Sladoled umutiti prema uputstvu, sa pakovanja.

Uzeti, odgovarajucu, posudu i obložiti je providnom folijom. Na dno posude pore?ati, prvu, polovinu keksa (ne treba ga natapati nicim). Preko keksa, ravnomerno, rasporediti, umucenu, smesu za sladoled. Na kraju, preko smese za sladoled pore?ati, drugu, polovinu keksa.

Prekriti posudu sa providnom folijom i ostaviti u zamrzivac, oko tri sata, odnosno, dok se sladoled ne stegne.

Izvaditi sendvic sladoled iz zamrzivaca, iseci ga i poslužiti. Nemojte da se brinete, keks se ne zaledi, vec divno "krcka", kada se zagriže...

### **Savet**