

# *Krem sladoled sa keksom i eurokremom*

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- 4 jaja
- 8 kašika šecera
- 2 vanil šecera
- 300 g mlevene plazme
- 100 g euro krema
- 2 šlaga

## **Priprema**

Umutiti 4 belanca sa 8 kašika šecera i 2 vanil šecera. U to dodati žumanca. Posebno umutiti 2 šlaga.

Mase sjediniti i u to dodati euro krem. Kada nalivate smesu u posude, možete posipati sa plazma keksom.

Poslastica je gotova za 15-ak minuta. Staviti u led. Prijatno!!!