

## *Sladoled sa malinama i plazma keksom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **500 g** malina
- **130 g** šećera
- **90 g** mlevenog plazma keksa
- **1 kašika** putera
- **250 g** tela sira
- **220 ml** milkshake sa ukusom plazme
- **200 ml** zaslaženog šlag krema

### **Priprema**

Maline oprati i kuvati sa šećerom 15 minuta skidajući penu. Poklopiti i ostaviti da se potpuno ohlade. Puter rastopiti i pomešati sa plazmom. Tela sir, milkshake i šlag krem izmiksati. Ovoj smesi dodati plazmu sa puterom i sirup od malina (malo plazme i sirupa ostaviti za ukrašavanje). Sve blago izmešati i sipati u pleh veličine 30x11x7 cm. Preliti ostatkom plazme i sirupa, prekriti alu folijom i ostaviti u zamrzivač na nekoliko sati da se stegne.

### **Savet**