

Sladoled sa malinama i plazma keksom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g**malina
- **130 g**šecera
- **90 g**mlevenog plazma keksa
- **1 kašikaputera**
- **250 gela** sira
- **220 ml**milkshake sa ukusom plazme
- **200 ml**zaslaenog šlag krema

Priprema

Maline oprati i kuvati sa šecerom 15 minuta skidajući penu. Poklopiti i ostaviti da se potpuno ohlade. Puter rastopiti i pomešati sa plazmom. Ela 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 velicine 30x11x7 cm. Preliti ostatkom plazme i sirupa, prekriti alu folijom i ostaviti u zamrzivac na nekoliko sati da se stegne.

Savet