

izkejk sladoled sa vocem iz konzerve



težina: **lako**

za: 7 osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400** gmešanog seckanog voca iz konzerve

Krem:

- **1 pakovanje (200 g)**krem sira
- **120 g**kondenzovanog mleka
- **100 g**šecera u prahu
- **3 kašike**ekstrakta vanile
- **1 pakovanje (200 g)**slatke pavlake
- **1/2** cašesitno izmravljenog keksa

Priprema

Voce iz kozerve procediti. Krem sir, šecer i kondenzovano mleko umutiti mikserom, dodati vanilu. U drugoj posudi umutiti pavlaku i sjediniti je sa kremom, koristeci lopaticu. U kalup reamo krem, lomljeni keks, krem, voce iz kozerve (breskva, kruška, jabuka, tršnja, ananas, kajisija...), krem, keks, krem, voce, krem. Poklopiti, zamrznuti na 5-6 sati. Sladoled izvaditi 15 minuta pre služenja. Vaditi kugle i dekorisati tanko - topljenom cokoladom ili karamelom!

Savet