

Sladoled sa oreo keksom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šecera
- **2 kašike** šecera u prahu
- **12 komada** oreo keksa
- **100 g** mlečne čokolade

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku u čvrst šlag, dodati šećer u prahu, sjediniti mikserom i potom mikser isključiti.

Oreo keks staviti u kesu za zamrzivač i oklagijom usitniti. Mlečnu čokoladu izrendati.

U umućenu slatku pavlaku dodati usitnjeni oreo keks, rendanu čokoladu, vanilin šećer i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu smesu staviti u plastičnu posudu, poklopiti je i odložiti u zamrzivač na par sati (dok se ne stegne).

Servirati i uživati u veoma ukusnom sladoledu.

Savet

U vreme pripreme nije uračunato vreme koje je potrebno da sladoled odstoji u zamrzivaču.