

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**mlecne cokolade

Priprema

Mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag, dodati šecer u prahu, sjediniti mikserom i potom mikser iskljuciti.

Oreo keks staviti u kesu za zamrzivac i oklagijom usitniti. Mlečnu cokoladu izrendati.

U umucenu slatku pavlaku dodati usitnjeni oreo keks, rendanu cokoladu, vanilin šecer i izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

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

Servirati i uživati u veoma ukusnom sladoledu.

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da sladoled odstoji u zamrzivau.