

Sladoled sa keksom



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesice**sladoleda od vanile
- **200 ml**slatke pavlake
- **1** vanilin šećer
- **50 g**mlevenog keksa

Priprema

Sladoled umutiti po uputstvu sa kesice. Zasebno umutiti slatku pavlaku i vanilin šećer, dodati umućen sladoled, mleveni keks i sve lagano izmešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Smesu razliti u modlice za sladoled (ostatak usuti u plasticnu posudu i zatvoriti poklopcem).

Odložiti u zamrzivac na par sati (dok se ne stegne).

Modlice staviti u posudu sa hladnom vodom, držati ih u njoj 2-3 minuta kako bi se "odlepio" sladoled od modlica.

Uživati u veoma ukusnom i osvežavajućem sladoledu. Prijatno!

Savet

Koristila sam Eskimko sladoled od vanile i mlevenu plazmu. Vi možete koristiti bilo koji drugi sladoled od vanile i keks-po sopstvenoj želji.