

Vanila-Plazma sladoled



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**krem šлага sa ukusom vanile
- **100 ml** mleka za šlag
- **200 ml**jogurta
- **3 kašike**šecera u prahu
- **60 g**krupnije mlevene plazme

Za dekoraciju:

- **nekoliko** komada plazma keksa
- **malo mlevene** plazme

Priprema

Šlag umutiti sa hladnim mlekom. U posebnoj ciniji izmešati šecer u prahu i jogurt.

Šlagu dodati jogurt i umutiti mikserom.

Dodati krupnije mlevenu plazmu i izmešati.

Sipatu u ciniju sa poklopcom i ostaviti u zamrzivacu na nekoliko sati da se sladoled stegne.

Kašikom za sladoled vaditi kugle. Po želji posuti mlevenu plazmu. Dodati i cele komade plazme, koji itekako

menjaju kašicicu za sladoled. Uzivati u odlicnom kremastom sladoledu!

Savet