

## ***Vanila-Plazma sladoled***



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **20** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** krem šlaga sa ukusom vanile
- **100 ml** mleka za šlag
- **200 ml** jogurta
- **3 kašike** šećera 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 šećer u prahu i jogurt.

Šlagu dodati jogurt i umutiti mikserom.

Dodati krupnije mlevenu plazmu i izmešati.

Sipatu u ciniju sa poklopcem 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 kašičicu za sladoled. Uživati u odlicnom kremastom sladoledu!

## **Savet**