

Lažni sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 ml** slatke pavlake
- **375 g** slatkog kondenzovanog mlijeka
- **1** vanilija ili ekstrakta po ukusu

Priprema

U dublju zdjelu staviti sve namirnice i mixerom mutiti kratko vrijeme... Dok ne vidite da se sve fino povezalo /kao lako umucen šlag/. Istresti u plasticnu posudu zapremnine 1 litar, poklopiti i ostaviti u zamrzivac 2 sata, ali najbolje, ostaviti preko noci u zamrzivacu. ** Meni je dosta sladak, pa sam napravila umak/sos od zamrznutih malina, tako da sam razblazila slatkocu sladoleda.

Savet

Ako želite okoladni sladoled, dodati 3 ravne jusne žlice kakaa u prahu/dobrog kvaliteta/ + malo okoladnih kapljica i imate divnu poslasticu!!