

Sladoled sendvič

NAČIN PRIPREME
Srednje složena priprema

VRJEME PRIPREME
30 - 60 min

BROJ PORCIJA
2

Sastojci

115 g maslaca
100 g šećera
50 g smeđeg šećera
1 jaje
1 žlica ekstrakta vanilije
130 g glatkog brašna
prstohvat soli
Gelatissimo sladoled prema vlastitom izboru
80 g miješanih pistacija i lješnjaka

Nutritivne vrijednosti



Skeniraj za prikaz na web stranici



Maslacu sobne temperature dodajte šećer i smeđi šećer te pjenasto promiješajte ručnim mikserom ili pjenjačom.

Smjesi dodajte 1 jaje, ekstrakt vanilije i maleni prstohvat soli i miksajte još par minuta. Dodajte brašno i umiješajte ga špatulom. Ostavite da se rashladi 15 minuta pa rasporedite na plehu, na papiru za pečenje te izravnajte uz pomoć drugog papira za pečenje te ga ostavite na smjesi.

Pecite u pećnici zagrijanoj na 180°C 10 - 15 minuta.

Još vruć keks prežite na pola oštrom nožem i ostavite da se ohladi na sobnoj temperaturi, a zatim i 15 minuta u zamrzivaču.

Sladoled ostavite 10 minuta na sobnoj temperaturi pa rasporedite sloj sladoleda po rashlađenoj polovici keksa. Pokrijte drugom polovicom keksa i pritisnite. Zamrznite sendvič 3-4 sata da se potpuno stisne pa narežite na manje komade i uvaljajte u nasjeckane lješnjake i pistacije.

Dobar tek!