

# 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!