



### **Продукти:**

500 гр череша  
250 мл сметана/може и спрей/  
50 мл прясно мляко/кафе/  
1 кг ванилов сладолед  
20 броя бишкоти  
шоколад или какао на прах за декорация

### **Начин на приготвяне:**

Половината бишкоти потапяме в прясното мляко и подреждаме в тавичка/форма/, половината разтопен сладолед разбъркваме с половината измити и почистени от костилките череша и половината количество сметана.

Нанасяме крема върху бишкотите, оставяме да стегне в хладилника и поставяме втори слой бишкоти и плодово-сладоледов крем.

Преди консумация се поръсва с настърган шоколад или какао на прах. Престоява около 12 часа в камерата на хладилник, но може да се поднесе и по-рано, в чаши, под формата на сладоледен крем.