

Sladoled (cokolada, banane, maline)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **500** g šecera
- **5** glimuntosa
- **400** g šlag u prahu
- **4** dl mleka
- cokolada
- banana
- malina

Priprema

Mleko i šecer staviti da provri. Kad se ohladi dodati limuntos i staviti u zamrzivac preko noci da se zamrzne. Umutiti šlag i mleko, dodati kašiku po kašiku zamrznutig mleka (ne bude to skroz zamrznuto, lako se vadi kašikom) u šlag neprestano muteci mikserom. Kad se umuti podeliti na 3 dela. U jedan deo staviti rendane cokolade, u drugi maline, a u treći jednu izgnjecenu bananu. Ostaviti u zamrzivac. Kad stavimo kugle sladoleda u zdelicu, preliti sirupom od maline..

Savet