

## **okoladni sladoled**



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **5jaja**
- **11 kašika šecera**
- **1 kašika neskvika**
- **200 g cokolade**
- **2 šлага**
- **2 burbon vanile**
- **170 ml vode/mleka**
- **2 pune kašike kisele pavlake**
- **30 ml puno masnog mleka**

### **Priprema**

Odvojiti žumance o belanaca. Umutiti penasto žumanca sa 6 kašika šecera i dodati otopljenu cokoladu na pari, kašiku neskvika i nastaviti sa mucenjem dok se sve ne sjedini. Belanca umutiti u cvrst sneg pa im dodati 5 kašika šecera i vanilu i nastaviti sa mucenjem dok se šefer ne istopi. Šlag (pozeljno je onaj koji se priprema sa vodom) umutiti sa 170 ml vode i dodati ga smesi od belanaca i plasticnom špatulom lagano sve sjediniti, zatim dodati smesu od zumanaca i cokolade i sve sjediniti mikserom (mutiti najmanjom brzinom) oko 5 minuta, izadje oko 1200 ml sladoleda. Staviti u frižider da prenoci.

### **Savet**