Viennetta sladoled



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šlaga u prahu
- **1 čaš**akisele pavlake
- **3,5 dl**mleka
- **200 g**cokolade
- **50 g**pecena seckana lešnika

Priprema

Od papira za pecenje iseci cetiri dela velicine 10x30 cm. Istopiti 200 g cokolade na tihoj vatri. Istopljenu cokoladu preliti ravnomerno na sva cetiri isecena papira. Preko cokolade posuti seckani lešnik i ostaviti da se stegne. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mleka i dodati 1 cašu kisele pavlake. Uzeti kalup velicine 10x30 cm, a dubine 8 cm. Obložiti kalup sa najlon kesom za zamrzivac, krajevi da padaju preko kalupa. U kalup stavimo 2-3 kašike umucena šlaga, preko staviti cokoladu, tako što izvrnemo papir cokolada dodje do šlaga, a papir gore i lagano ga odlepimo od cokolade, opet red šlaga pa cokolada. Tako da bude 4 reda šlaga i 4 reda cokolade. Tako složeno ostaviti u zamrzivac da se dobro rashladi, pa izvaditi sladoled iz kalupa i odvojiti najlon kesu. Umutiti 100 g šlaga i 1,5 dl mleka i ukrasiti sladoled. Ostaviti u zamrzivac. Parcad za serviranje seci toplim nožem.

Savet