Sladoled sa karamelama

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**lešnik karamela
- **200 ml**slatke pavlake
- **1 vrecica**šlag pjene (ili kreme od vanile)
- **200 ml**mlijeka
- **3**jaja
- **50 g**šecera

Priprema

U šerpu sipati slatku pavlaku, pa dodati karamele. Na slaboj vatri otopiti karamele. Ostaviti da se prohladi.

Na pari umutiti jaja i šecer (miksati nekih 15-tak minuta). U umucena jaja dodati otopljene karamele, pa izmiksati. Posebno umutiti šlag i mlijeko, pa sjediniti sa smjesom sa jajima i karamelama. Sladoled sipati u plasticnu posudu, pa ostaviti pola sata u zamrzivac. Nakon toga sladoled izvaditi i promiješati, pa vratiti u zamrzivac. Postupak ponoviti još par puta. Gotov sladoled poslužiti, a preko staviti sjeckane karamele.

Savet