Sladoled (cokolada, plazma, voce)



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l** mleka
- **500 g** šecera
- **8** jaja
- **100 g** putera
- **100 g** rendane mlecne cokolade
- **5 kašika**mlevenog plazma keksa
- **200 g** ozgnjecenog voca (po ukusu)

Priprema

Priprema: U miks posudi umutiti gustin i žumanca, pa dodati 1 dl mleka i 500 g šecera. 900 ml mleka staviti da provri, pa u tome skuvati umucena žumanca. Kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i dodati 100 g putera. Ostaviti sve da se ohladi. Umutiti mikserom belanca u cvrst šne i lagano dodavati kašiku po kašiku kreme sa žumancima. Dobijenu masu podeliti u manje cinijice: 1 cinijica ostaje žuta. U 2 cinijicu dodati 100 g rendane cokolade i 5 kašika mlevene plazme. U 3 cinijicu dodati 200 g izgnjecenog voca po izboru. Prijatno!

Savet