

## *\*oko-vanila\* sladoled*



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** šlaga
- **4,5 d** mleka
- **3** belanceta
- **3** žumanceta
- **3 kašičice** šećera
- **1 kesice** vanilin šećera
- **1** čokolada za kuvanje

### **Priprema**

Belanca umutiti u penu. Pa dodati žumanca, tri kašičice šećera, vanil šećer i dobro izmutiti.

U drugu posudu umutiti šlag. Pa sve sjediniti.

Izrendati pola čokolade, i izmešati kašikom.

Izvaditi kugle u cinije, i izrendati cokoladu preko, i služiti. Prijatno :-)

## **Savet**

Lagan i ukusan sladoled. :-)