

Domaci sladoled (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4** jajeta
- **4** kašike šecera
- **100 g** šlag krema
- **2-3 dl** mleka
- **100 g** Menaž crne cokolade
- **2** kašice eekstrat (jagoda)
- **100 g** svežih jagoda

Priprema

Dobro umutiti šlag pa dodati umucena jaja sa šecerom. Sve zajedno sastaviti. Podeliti masu na dva dela. U jedan deo staviti ekstrat od jagoda. Masu sipati u sud pa poredjati i sekane jagode.

U drugi deo staviti 50 g rendane Menaž cokolade. (50 g cokolade staviti u krem, a drugih 50 g staviti odozgo po sladoledu...)

Složeni sladoled staviti u žamrzivac i uživati u ukusima jagode i cokolade.

Savet

Prilikom pripreme ovog sladoleda jaja mora da budu sveža (ja imam domaa). Ko nema poverenje i nije siguran u kvalitet jaja onda mogu umuena jaja da skuvaju na paru - ohladiti pa sastaviti sa šlagom... Ukus sladoleda

možete da birate...