

Led led sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 kašika šecera
- 2 dl kisele pavlake
- 2 dl neutralne pavlake

I još:

- 100 g malina
- 60 g mlevenog keksa
- 80 g Menaž čokolade

Priprema

Umutite jaja sa šećerom i kuvajte na pari kratko dovoljno je da jaja promene boju. Kada se ohlade dodajte kiselu pavlaku i dobro promešajte. Dolijte i neutralnu pavlaku i smesu podelite na 3 dela. U jedan dodajte maline, u drugi istopljenu čokoladu, a u treći mleveni keks.

Uzmite plastične čašice i ukoliko ste sacuvali stare drvene štapice evo prilike da ih iskoristite. Nalivajte smesu jednu preko druge do vrha čašica. Stavite u zamrzivač i nakon sat vremena fiksirajte štapice. Ostavite preko noći da se dobro zalede. Pre vađenja ih kratko umocite u toplu vodu 2-3 sekunde i sladoled će sam ispasti. Uživajte.

Savet