

Sladoled od joste sa Menaž cokoladom



težina: **srednje**

za: **2 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **165 ml** mleka
- **1**jaje
- **50 g** šecera
- **15 bobica** joste
- **1 štangla**Menaž cokolade

Priprema

Stavite mleko da se kuva. Za to vreme umutite jaja sa šecerom u penastu masu. Provrelo mleko skinite sa vatre i polako sipajte umuceno jaje neprestano muteci. Kada masa bude potpuno izjednacena, vratite posudu na vatru i ostavite da provri, ali i dalje neprestano mutite. Skinite posudu sa vatre, dodajte sok od joste (na žicu istisnite bobice joste, da na žici oстане kora, a dole u caši sok) i hladite masu presipanjem iz suda u sud i stalnim mucenjem. Kada se masa malo prohladi, nastavite mucenje mikserom. Hladan krem stavite u posudu, pa potom u zamrzivac da se zamrzne. okoladu istopiti na pari i preliti po sladoledu.

Savet

Josta je hibrid groža i ribizle. Vrlo je delotvorna, za krv, za nervni sistem. U nekim krajevima se kaže jošta. Sladoled e se stegnuti za 12-18 sati. Prijatno!