

Školski sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za belu osnovnu masu:

- 1/2 l islatke pavlake
- 2 kašike seke pavlake
- 250 g šećera u prahu
- 3 belanceta
- 2 kašike burbon vanile
- 100 g šlaga
- 1 dl jogurta

Za prilog:

- mlevena plazma
- 1 štruganacokolade
- karamel sos
- voće po izboru

Priprema

Umutiti slatku pavlaku, zatim slag i sjediniti. Penasto umutiti i belanca pa dodati u smesu. Dodati i kiselu pavlaku, šećer, vanilu, jogurt i sve izmešati dobro žicom za mucenje. Smesu izliti u plasticnu kutiju, ili šta vec. I staviti u zamrzivac da se smrzava. U toku smrzavanja vaditi sladoled napolje i promešati da bi se masa ravnomerno smrzla. Vaditi na 1/2 h. Kada sladoled više ne može da se promeša lako, znak je da se delimicno stegao. Ostaviti ga i poslužiti sutradan (najbolje).

Savet

Priloge možete dodavati po želji, ovi navedeni su sta je kod mene bilo, a vi možete sve po ukusu... Prijatno!