

okoladni sladoled sa jagodama



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** šlag krema
- **100 g** cokolade
- **1 kesica** želatina
- **200 g** jagoda

Priprema

Želatin preliti sa 4 kašike vode i ostaviti da nabubri. Šlag umutiti sa 200 ml vode. okoladu otopiti i sjediniti sa šlagom. Zatim otopiti želatin, dodati mu 3 kašike šlaga sa cokoladom, promešati, pa ga sjediniti sa ostatkom. Dodati seckane jagode umutiti sve na kratko i izliti u plasticnu posudu. Staviti u zamrzivac na sat, dva da se ohladi i stegne.

Savet

Ovakav sladoled je pogodan i za decu jer je kremast i ne ledi se. Koliko e se stegnuti zavisi od toga koliko se drži u zamrzivau. Jako je lep, brz i jednostavan za pripremu, pored dece i vi ete ga obožavati :-)