

Sladoled sa kockicama cokolade



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **15 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 8 kašika šecera
- 100 g belog šlag krema
- 100 ml mleka
- 1 kisela pavlaka
- 2 vanil-šecera
- 100 g cokolade

Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 8 kašika šecera u cvrst šam, postepeno dodati 4 žumanceta, te dobro izmiksati. Posebno ulupati šlag krem sa mlekom i sjediniti ga sa umucenim jajima. Dodati kiselu pavlaku, smesu podeliti napola, pa u jedan deo dodati vanil-šecer, a u drugi iseckanu cokoladu. Posude sa smesama staviti u zamrzivac da se dobro stegnu.

Savet

Pre služenja ukasiti po želji. Ja sam stavljala otopljenu okoladu.