

Vocni sladoled sa cokoladom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Za sladoled:

- **500** gsvežih malina
- **500** mlslatke pavlake
- **250** gšecera u prahu
- **200** mlhladnog mleka
- **200** gbelog šlag krema
- **200** gcokolade

Za dekoraciju:

- **50** gcokolade
- **2-3** kašikeulja
- **100** gsvežih malina

Priprema

Maline oprati i ocediti. Slatku pavlaku umutiti sa šecerom u prahu. U drugom susdu umutiti šlag krem sa hladnim mlekom pa dodati u slatku pavlaku. U pavlaku dodati rendanu Menaž cokoladu i sve sjediniti. U velikoj ciniji sipati deo smese pa rasporediti maline, preko sipati smesu sa pavlakom pa rasporediti maline i sve tako do kraja. Sladoled staviti u zamrzivacu da se stegne. Po želji služiti sa prelivenim sa otopljenom cokoladom i svežim malinama.

Savet