

Zimski sladoled



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 2 dl slatke pavlake
- 100 g euroblok čokolade
- 50 g drobljene plazme
- 50 g mlevene plazme
- 10 korneta
- Za dekoraciju:
- 150 g čokolade
- 2 kašike ulje
- po potrebi šarene mrvice

Priprema

U odgovarajućoj posudi umutiti slatku pavlaku te isključiti mikser. Dodati drobljenu plazmu, rendanu euroblok čokoladu i mlevenu plazmu. Sve lagano promešati kako bi se svi sastojci sjedinili.

Pripremljenom smesom puniti kornete.

Za dekoraciju: Izlomiti čokoladu te je staviti u šerpu, dodati ulje i otopiti na pari. Ostaviti da se prohladi te umakati sladoled u čokoladu. Posuti šarenim mrvicama (ili dekorisati po želji). Ostaviti u zamrzivac te poslužiti.

Savet

Dragi moji Recepti i svi prijatelji, ovo je moj 200-i recept te povodom toga rešila sam da napravim sladoled-a posebnu draž daje mu okolada Menaž. Napravite ga i obradujte svoje mališane. Srdaan pozdrav svima.