

Sladoled sa eurokremom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** jajeta
- **50** gkristal šecera
- **100** geurokrema
- **250** gšлага ili slatke pavlake

Priprema

Jaja sa šecerom mutiti dok ne zapeni.

Tu smesu kuvati na kraj šporeta na umerenoj vatri uz neprekidno mešanje.

Smesa treba da bude kao kada kuvate puding na pari.

Umutiti šlag. U umucen šlag dodati eurokrem.

U izmucen šlag i eurokrem dodati ohlaen fil.

Sve sjefiniti i staviti u zamrzivac na najmanje 4 sata.

Savet

Umesto eurokrema možete staviti i voe. Najbolje sladoled ostaviti preko noi u zamrziva.