Kremisimo sladoled

Sastojci

Potrebno je:

- 10 jaja
- 10 kašika kristal šecera
- 250 g šecera u prahu
- 1 margarin za kuvanje
- 50 g kakao praha
- 100 g seckanih oraha
- 3 šlaga

Priprema

Prvo dobro izraditi margarin. Zatim odvojiti žumanca od belanaca, pa u žumanca dodati 250 g šecera u prahu.

Kada se dobro umute, mogu se skuvati na pari i ohladiti - za one koji ne vole živa žumanca u jelu.

Belanca se umute u cvrst sneg i postepeno se dodaje delu od žumanaca, mešajuci sa varljacom - nikako mikserom. (Ako se muti mikserom izgubi se na masi).

Dobijenu masu podeliti na dva dela, pa u jedan dodati seckane orahe, a u drugi kakao prah.

Umutiti šlag po uputstvu na pakovanju.

Uzeti posudu (ovo je mera za uvec-pleh), pa prvo rasporediti tamni deo, zatim dodati sloj šlaga i završiti sa žutim delom. Ostaviti par sati u zamrzivacu.

Seci kao tortu i tako posluživati.