Bokin sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2**šlag krema od cokolade
- **2**šlag krema od vanile
- **100 g**cokolade za kuvanje
- **2 šoljice**šecera
- **2**vanilin šecera
- **4**jajeta
- **1 caša** jogurta

Priprema

Umutiti šlag krem od vanile, dodati vanilin šecer i ostaviti po strani.

Umutiti šlag krem od cokolade, dodati rendanu cokoladu i ostaviti po strani.

Umutiti belanca, dodati secer i zumance pa smesu podeliti na dva dela.

U umucen šlag od vanile dodati pola smese umucenih jaja i pola caše jogurta. Sipati u ciniju i zalediti.

U umucen šlag od cokolade sipati drugu polovinu umucenih jaja i pola caše jogurta, sipati u ciniju i zalediti.

Kašikom za sladoled naizmenicno sipati u ciniju za posluživanje i ukrasiti po želji vocem, šlagom ili topingom.

Savet