

Bokin sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

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

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

Umutiti belanca, dodati šećer i zumanice pa smesu podeliti na dva dela.

U umućen šlag od vanile dodati pola smese umućenih jaja i pola čaše jogurta. Sipati u ciniju i zalediti.

U umućen šlag od cokolade sipati drugu polovinu umućenih jaja i pola čaše jogurta, sipati u ciniju i zalediti.

Kašikom za sladoled naizmenično sipati u ciniju za posluživanje i ukasiti po želji voćem, šlagom ili toppingom.

Savet