

okoladni sladoled



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **10 kašika**šecera
- 2 dlkisele pavlake
- **100 g** cokolade
- 1vanil šecer
- 2 **kesice**šlaga

Priprema

Odvoji se belance od žumanceta, pa se prvo belance umuti u cvrst sneg uz dodatak 5 kašika šecera i vanile, zatim žumanca penasto umutiti sa preostalih 5 kašika šecera. okoladu istopiti na pari pa dodati masi od žumanaca sve izmešati, zatim dodati 2 dl pavlake i sve sjediniti. Umuceni šlag i sneg od belanaca pomesati plasticnom špatulom pa je dodati smesi od žumanaca i sve sjediniti. Ostaviti da prenoci u zamrzivacu.

Savet

Pre služenja sladole preliti toping okoladom ili posuti okoladnim mrvicama.. prijatno:)