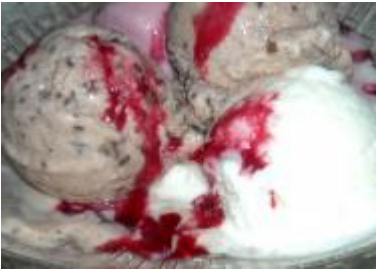


## ***Sladoled (cokolada, banane, maline)***



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 1 l mleka
- 500 g šecera
- 5 g limuntosa
- 400 g šlaga u prahu
- 4 dl mleka
- cokolada
- banana
- malina

### **Priprema**

Mleko i šecer staviti da provri. Kad se ohladi dodati limuntos i staviti u zamrzivac preko noci da se zamrzne. Umutiti šlag i mleko, dodati kašiku po kašiku zamrznutog mleka (ne bude to skroz zamrznuto, lako se vadi kašikom) u šlag neprestano muteci mikserom. Kad se umuti podeliti na 3 dela. U jedan deo staviti rendane cokolade, u drugi maline, a u treci jednu izgnjecenu bananu. Ostaviti u zamrzivac. Kad stavimo kugle sladoleda u zdelicu, preliti sirupom od maline..

### **Savet**