

?okoladni sladoled



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja
- **11 kašika** šecera
- **1 kašika** neskvika
- **200 g** cokolade
- **2** šlaga
- **2** burbon vanile
- **170 ml** vode/mleka
- **2 pune kašike** kisele pavlake
- **30 ml** punomasnog mleka

Priprema

Odvojiti žumance o belanaca. Umutiti penasto žumanca sa 6 kašika šecera i dodati otopljenu cokoladu na pari, kašiku neskvika i nastaviti sa mucenjem dok se sve ne sjedini. Belanca umutiti u cvrst sneg pa im dodati 5 kašika šecera i vanilu i nastaviti sa mucenjem dok se šecer ne istopi. Šlag (poželjno je onaj koji se priprema sa vodom) umutiti sa 170 ml vode i dodati ga smesi od belanaca i plasticnom špatulom lagano sve sjediniti, zatim dodati smesu od zumanaca i cokolade i sve sjediniti mikserom (mutiti najmanjom brzinom) oko 5 minuta, izadje oko 1200 ml sladoleda. Staviti u frižider da prenoci.

Savet