Domaci sladoled (3)

težina: **srednje**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**mleka
- **8**žumanca
- **200 g**cokolade za kuvanje
- **100 g**šecera

Priprema

Žumanca i šecer mutiti mikserom dok se šecer ne otopi. okoladu otopiti na pari. Mleko kuvati do kljucanja, a zatim dodati otopljenu cokoladu i umucena žumanca pa uz neprekidno mešanje kuvati 3 minuta na tihoj vatri. Skloniti sa ringle pa kuvati na pari sve vreme mesajuci, oko 30 minuta. Skloniti sa pare i mutiti mikserom jos 2 minuta da bi smesa bila rastresitija. Pripremljen sladoled staviti u plasticne cinije i zamrznuti.

Savet