

Viennetta sladoled



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- 300 gšlaga u prahu
- 1 cašakisele pavlake
- 3,5 dlmleka
- 200 gcokolade
- 50 gpecena seckana lešnika

Priprema

Od papira za pečenje iseci četiri dela veličine 10x30 cm. Istopiti 200 g čokolade na tihoj vatri. Istopljenu čokoladu preliti ravnomerno na sva četiri isecena papira. Preko čokolade posuti seckani lešnik i ostaviti da se stegne. Umutiti 200 g šlaga sa 2 dl mleka i dodati 1 čašu kisele pavlake. Uzeti kalup veličine 10x30 cm, a dubine 8 cm. Obložiti kalup sa najlon kesom za zamrzivac, krajevi da padaju preko kalupa. U kalup stavimo 2-3 kašike umućena šlaga, preko staviti čokoladu, tako što izvrnemo papir čokolada dodje do šlaga, a papir gore i lagano ga odlepimo od čokolade, opet red šlaga pa čokolada. Tako da bude 4 reda šlaga i 4 reda čokolade. Tako složeno ostaviti u zamrzivac da se dobro rashladi, pa izvaditi sladoled iz kalupa i odvojiti najlon kesu. Umutiti 100 g šlaga i 1,5 dl mleka i ukrasiti sladoled. Ostaviti u zamrzivac. Parcađ za serviranje seci toplim nožem.

Savet