Sladoled (3)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 l**jogurta
- **300 g**šecera
- **500 ml**mleka
- **500 g** bele šlag kreme

I još:

- **100 ml**topinga od jagode
- **100 ml**topinga od cokolade
- **100 g**bele cokolade
- **100 g**crne cokolade

Priprema

U jednu ciniju sipati jogurt i šecer, i umutiti. U drugoj ciniji umutiti šlag kremu sa mlekom. U umucenu šlag kremu postepeno dodavati jogurt i dobro sjediniti. Smesu podeliti na 4 dela.

okolade narendati, pa belu dodati u jedan deo, a crnu u drugi. Od treceg dela odvojiti malo i sipati na dno cinije, pa preko staviti malo topinga od jagode, i ponavljati postupak, dok se ne utroše i smesa i toping. Ponoviti postupak i sa cetvrtim delom i topingom od cokolade.

Sladoled saviti u zamrzivac da prenoci.

Savet

Jogurt mora biti sa 2,8% mlene masti. Možete po želji dodati i toping od karamele, lomljen keks, ili umesto bele šlag kreme koristiti šlag kremu od vanile, jagode, okolade... Od ove mere se dobije oko 3kg sladoleda.