

Slatko-vocno osveženje



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sladoled od cokolade:

- **250 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **2 kaške** kakaoa
- **prstohvatsoli**
- 3 žumanceta
- **50 g** cokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kašica** ekstrakta vanile

Za sladoled od vanile:

- **300 ml** slatke pavlake
- **200 ml** kisele pavlake ili jogurta
- **2 kesice** vanilinog šecera
- **3 kašike** šecera u prahu
- **3 kašike** šecera

Voće i preliv:

- **1** lubenica
- **1** dinja
- **4** nektarine
- **po ukusu** preliv od cokolade
- **malo** šлага

- malosirupa od jagode ili višnje

Preparacija

Za sladoled od cokolade: Sjediniti mleko, so, šefer i kakao i staviti da tihu vatu dok ne pocne da struji. Za to vreme blago umutiti jaja i polovinu zagrejane smese pomešati sa jajima, pa tek onda pomešati sve zajedno i vratiti na ringlu. Bitno je mešati sve vreme. Otopiti cokoladu i dodati u smesu koja se zgusnula. Smesa ne sme da provri. Dobro pomešati da se cokolada lepo rasporedi. Smesu sipati u ciniju i ostaviti da se hlađe.

Za sladoled od vanile: Umutit slatku pavlaku sa šecerom. Dodati jogurt ili pavlaku, prah šefer i vanilin šefer i rucno pomešati. Ostaviti da se hlađe.

Savet

Servirati po 2 kugle, preliv i voe. Voe uzmite po ukusu, kao i preliv. Ja sam stavljalala šlag iz boce (kupovni), a možete ga i sami napraviti. Uživajte :)