

Slatko-vocno osveženje



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za sladoled od cokolade:

- **250 ml** mleka
- **150 g** šecera
- **2 kašike** kakaoa
- **prstohvat** soli
- **3 žumanceta**
- **50 g** cokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **1 kašičica** 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

Voce i preliv:

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

- **malosirupa** od jagode ili višnje

Priprema

Za sladoled od čokolade: Sjediniti mleko, so, šećer i kakao i staviti da tihu vatru dok ne počne 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 čokoladu i dodati u smesu koja se zgusnula. Smesa ne sme da provri. Dobro pomešati da se čokolada lepo rasporedi. Smesu sipati u činiju i ostaviti da se hladi.

Za sladoled od vanile: Umutili slatku pavlaku sa šećerom. Dodati jogurt ili pavlaku, prašak šećer i vanilin šećer i ručno promešati. Ostaviti da se hladi.

Savet

Servirati po 2 kugle, preliv i voće. Voće uzmete po ukusu, kao i preliv. Ja sam stavljala šlag iz boce (kupovni), a možete ga i sami napraviti. Uživajte :)