

Domaci sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 1 caša kisele pavlake
- 1 caša kristal šecera

Potrebno je:

- po zelju dodati:
- voce
- cokoladu
- keks
- lešnike

Šlag:

- 300 g šlag praha
- 300 ml hladnog mleka

Priprema

Umutite šlag sa hladnim mlekom. Posebno umutite jaja sa kristal šecerom i mutite da se sve lepo sjedini.

Umucenu smesu sjedinite sa umucenim šlagom. U sladoled po zelju stavite cokoladu (rendanu ili otopljenu na pari), keks, orahe, lešnike, suvo grozđe...

Sladoled stavite u zamrzivac da se stegne, a nakon toga služite u cinije ili kornete.

Prijatno Vam bilo!