

Sladoled sa cokoladom



težina: **lako**

za: **6 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **4** jajeta
- **2 kašike** gustina
- **50 g** putera

I još:

- **200 g** Menaž cokolade
- **1 kašika** ruma
- **2 kašike** kakao praha
- **25 g** putera
- **1 kašika** kafe

Priprema

Priprema smese za sladoled: U miks posudi umutiti gustin i jaja, pa dodati 1 dl mleka i 200 g šecera. 400 ml mleka staviti da provri pa u tome skuvati umucena jaja. Kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i dodati 50 g putera. Ostaviti sve da se ohladi. Ohlaenu smesu umutiti mikserom i u nju dodati dve kašike kakao prahu, zatim smesu podeliti na dva dela. U prvi deo dodati 100 g otopljene cokolade i kašiku ruma, pa umutiti mikserom. U drugi deo dodati 1 kašiku kafe i umutiti mikserom. U posudu sipati naizmenicno prvu, pa drugu smesu. Preko sve fino prelitati prelivom od cokolade.

Preliv za sladoled: 100 g cokolade i 25 g putera otopiti i preliti preko sladoleda. U toku zamrzavanja sladoled nekoliko puta promešati. Prijatno!

Savet

U toku zamrzavanja sladoled nekoliko puta promešati. Prijatno!