

Domaci sladoled (5)



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 4 kašike šećera
- 100 g šlag krema
- 2-3 dlmleka
- 100 g Menaž crne čokolade
- 2 kašice ekstrakta (jagoda)
- 100 g svežih jagoda

Priprema

Dobro umutiti šlag pa dodati umućena jaja sa šećerom. Sve zajedno sastaviti. Podeliti masu na dva dela. U jedan deo staviti ekstrakt od jagoda. Masu sipati u sud pa poredjati iseckane jagode.

U drugi deo staviti 50 g rendane Menaž čokolade. (50 g čokolade staviti u krem, a drugih 50 g staviti odozgo po sladoledu...)

Složeni sladoled staviti u zamrzivac i uživati u ukusima jagode i čokolade.

Savet

Prilikom pripreme ovog sladoleda jaja mora da budu sveža (ja imam domaa). Ko nema poverenje i nije siguran u kvalitet jaja onda mogu umućena jaja da skuvaju na paru - ohladiti pa sastaviti sa šlagom... Ukus sladoleda

možete da birate...