

## ***?okoladni sladoled***



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml** mleka
- **1/4 kašičice** soli
- **3** žumančeta
- **50 g** iseckane **Menaž** čokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **2 kašike** kakao praha
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **150 g** šećera

### **Priprema**

Zagrejte na umerenoj vatri u dubokom tiganju šećer, mleko, so i kakao konstantno mešajući, dok ne pocne da struji.

U ciniju stavite žumanca i blago umutite. Oko 125 ml tople smese stavite u žumanca i promešajte, pa sve sipajte u toplu smesu.

Smesu ponovo zagrevajte na tihoj vatri, pazeci da ne vri. Sklonite sa vatre, dodajte iseckanu **Menaž** čokoladu i mešajte dok se ne otopi. Smesu sipajte u hladnu ciniju i stavite u frižider dok se dobro ne ohladi.

Sladoled sipajte u odgovarajuće cinije i staviti u zamrzivac.

Sladoled možete povremeno vaditi iz zamrzivaca i promešati.

## **Savet**