

## **okoladni sladoled**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **60 min**

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 ml mleka**
- **1/4 kašicice soli**
- **3 žumanceta**
- **50 giseckane Menaž cokolade**
- **500 ml slatke pavlake**
- **2 kašike kakao praha**
- **1 kašica ekstrakta vanile**
- **150 g šecera**

### **Priprema**

Zagrejte na umerenoj vatri u dubokom tiganju šefer, mleko, so i kakao konstantno mešajuci, 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 cokoladu** i mešajte dok se ne otopi. Smesu sipajte u hladnu ciniju i stavite u frižider dok se dobro ne ohladi.

Sladoled sipajti u odgovarajuće cinije i staviti u zamrzivac.

Sladoled možete povremeno vaditi iz zamrzivaca i promešati.

## **Savet**