Stracciatella Menaz sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g**krem šlaga
- **100 ml**kisele vode
- **250 ml**slatke pavlake
- **150-200 gMenaž cokolade**

Priprema

Krem šlag umutiti sa hladnom kiselom vodom. U drugoj ciniji umutiti slatku pavlaku, sjediniti sa šlagom. I dodati cokoladu iseckanu na manje kockice, ili je stegnite u frižederu i izrendajte na krupnije.

Mikserom na manjoj brzini sve sjedniti. Ako su kockice malo krupnije, izmrvice se tokom mucenja. :) Uliti u posude, zatvoriti i staviti u zamrzivac na hladjenje.

Savet

Sladoled je jako ukusan, mozete ga preliti istopljenom cokoladnom ili prelivom od voca po zelji.