

Sladoled sa cokoladom (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je :

- 3 kesice šlag pene (od po 40 g)
- 300 ml slatke pavlake
- 1 kašak kisele pavlake
- 250 ml mleka
- 2 kesice vanil šecera
- 200 g Menaž cokolade

Priprema

Šlag penu uzeti koja se priprema sa mlekom, ne sa vodom. U dubljoj posudi umutiti šlag penu sa 250 ml mleka. U drugoj, vecoj i dubljoj, posudi umutiti slatku pavlaku, sa vanil šecerom.

U slatku pavlaku ubaciti kiselu pavlaku i sjediniti. Dodati umucenu šlag penu i, mikserom, umutiti da se dobije kremasta smesa.

100 g Menaž cokolade otopiti na pari a 100 g krupno izrendati. Umucenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati otopljenu cokoladu i sjediniti mikserom, a u drugi deo ubaciti izrendanu cokoladu, pa kašikom sjediniti.

Sladoled sipati u dve plasticne posude i staviti u zamrzivac. Na svaka pola sata vaditi posude, dobro promešati i vratiti u zamrzivac. To uraditi cetiri puta. Ovo se radi (pošto nemam mašinu za sladoled) iz razloga da se razbiju kristalici leda i da bi sladoled bio kremast.

Staviti u cašu za sladoled kugle cokoladnog i stracatella sladoleda i uživajte.

Savet