

Jogurt sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g** šlag krema od vanile
- **3 dl** hladnog mleka
- **3 dl** gustog jogurta (grcki tip)
- **100 g** šecera ili po ukusu
- **100 g** šumskog voca
- **2-3** listasveže nane
- **1 kašicica** rendane limunove kore

Priprema

Umutiti šlag krem sa mlekom i šecerom. Postepeno dodavati jogurt muteci smesu i dalje. Sladoled podeliti na dva dela. U jedan dodati izgnjeceno šumsko voce, a u drugi limunovu koru i usitnjene listove nane. Sipati u cinije i držati u zamrzivacu nekoliko sati. (Promešati nekoliko puta na pola sata ili sat.)

Prilikom služenja, sladoled dekorisati svežim šumskim vocem i listovima nane.

Savet

Po ukusu, možete dodati još šećera, u zavisnosti od toga koliko je šlag krem sladak. Takođe, na ovaj način možete pripremiti sladolede različitih ukusa. Možete dodati orašaste plodove, biskvit, čokoladu...