

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 (grčki tip)
- **100 g**šecera ili po ukusu
- **100 g**šumskog voča
- **2-3 listasveže nane**
- **1 kašicicarendane 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 voće, 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 voćem i listovima nane.

Savet

Po ukusu, možete dodati još šeera, u zavisnosti od toga koliko je šlag krem sladak. Takoe, na ovaj nain možete pripremiti sladolede razliitih ukusa. Možete dodati orašaste plodove, biskvit, okoladu...