

Trobojni sladoled (coko-vocni sladoled)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jajeta
- **6 kašike** šećera
- **3 kesice** šlag krema
- **1 kesica** vanilin šećera
- **200 ml** kisele pavlake
- **100 g** **Menaž** čokolade
- **300 g** nektarina
- **300 g** malina
- **400 ml** mleka
- preliv po izboru za dekoraciju

Priprema

Umutiti šlag krem sa mlekom po uputstvu sa kesice, dodati pavlaku i ostaviti po strani.

Odvojiti belanca od žumanca. U žumanca staviti šećer i mešati mikserom dok se šećer ne istopi. Posebno umutiti belanca u cvrst sneg, dodati umucena žumanca i dobro sjediniti.

Smesu od jaja dodati umucenom šlagu i mikserom mutiti dok se ne sjedini.

Smesu podeliti na tri dela.

U prvi deo dodati rastopljenu ili rendanu Menaž cokoladu.

U drugi deo sipati seckane nektarine.

U treci deo sipati seckane maline.

Sladoled naizmenicno sipati u duguljast sud, staviti u zamrzivac da se stegne i vaditi kugle uz ukrašavanje po želji.

Savet