

Sladoled sa kinder cokoladom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 3 jajeta
- 3 kašike šećera
- 250 ml slatke pavlake
- 100 g kinder cokolade

Priprema

Penasto umutiti žumanca sa šećerom. Posebno umutiti sneg od belanaca te sastaviti sa smesom od žumanaca i dobro umutiti mikserom. Slatku pavlaku umutiti mikserom i dodati joj već umućenu smesu te sve dobro izmiksati. Umešati krupno rendanu kinder cokoladu, sve lagano sjediniti varjačom (ili kašikom). Smesu sipati u posudu, zatvoriti i odložiti u zamrzivač. Ostaviti da se dobro stegne pa poslužiti.

Savet

U polju "kategorija" popunila sam "kola" jer nema kategorija "sladoledi". Umesto kinder cokolade možete koristiti cokoladu za kuvanje, ili mlečnu cokoladu, a možete umešati i voće-po želji-svakako je lep, a pritom jednostavan za pripremu. Možete duplirati sve sastojke i dobićete veću količinu veoma ukusnog sladoleda. Prijatno!