

Duo sladoled



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **8** jaja
- **8** kašika šećera
- **1/2** l slatke pavlake
- **100** g čokolade
- **150** g nutele

Priprema

Žumanca penasto ulupati sa šećerom, a posebno umutiti sneg od belanaca. Odvojeno umutiti slatku pavlaku.

Šam od belanaca umešati u smesu sa žumancima i dobro umutiti mikserom.

U sve to dodati umućenu slatku pavlaku i umutiti mikserom.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela - u jedan deo umešati rendanu čokoladu i sjediniti varjačom (ili kašikom), a u drugi deo dodati nutelu i umutiti mikserom.

Obe smese sipati u odgovarajuće posude, zatvoriti i ostaviti ih u zamrzivač da se dobro stegnu.

Sladoled staviti u kornet (ili ciniju) i poslužiti.

Savet

Glavni degustator je naša ?erkica koja, kao i svako dete, obožava sladoled.