

## Duo sladoled



težina: **lako**

za: **8 osoba**

vreme pripreme: **40 min**

## Sastojci

### Potrebno je:

- **8jaja**
- **8 kašika šecera**
- **1/2 lslatke pavlake**
- **100 g cokolade**
- **150 g nutele**

## Priprema

Žumanca penasto ulupati sa šecerom, 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 umucenu slatku pavlaku i umutiti mikserom.

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

Obe smese sipati u odgovarajuće posude, zatvoriti i ostaviti ih u zamrzivac 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.