

Sladoled sa cokoladom (3)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Za sladoled:

- **1 l** mleka
- **8** jaja
- **300 g** šecera
- **3 kašike** gustina
- **100 g** maslaca
- **2 kašike** cokolade u prahu
- **2 kašikeruma**
- **200 g** cokolade
- **3 kašike** kakao praha

Za ukrašavanje:

- **50 g** rendanog euro bloka

Priprema

U miks posudi umutiti gustin i žumanca, pa dodati 1 dl mleka i 300 g šecera. 900 ml mleka staviti da provri, pa u tome skuvati umucena žumanca. Kuvati dok se ne zgusne. Skloniti sa ringle i dodati 100 g putera. Umutiti mikserom belanca u cvrst šne i lagano dodavati kašiku po kašiku u kremu sa žumancima. Kuvati 5 minuta. Dobijenu masu podeliti u dve cinije. U prvu cinijicu dodati 2 kašike cokolade u prahu i 2 kašike ruma. U drugu ciniju dodati 3 kašike kakao praha. Izmešati pa dodati 200 g istopljene cokolade pa blago promešati. Staviti da se zamrzne. U toku zamrzavanja promešati nekoliko puta. Kada se služi narendati malo euro bloka. Prijatno.

Savet