Sladoled sa kockicama cokolade



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**jajeta
- **8 kašika**šecera
- **100 g**belog šlag krema
- **100 ml**mleka
- **1**kisela pavlaka
- **2**vanil-šecera
- **100 g**cokolade

Priprema

Umutiti 4 belanceta sa 8 kašika šecera u cvrst šam, postepeno dodati 4 žumanceta, te dobro izmiksati.Posebno ulupati šlag krem sa mlekom i sjediniti ga sa umucenim jajima. Dodati kiselu pavlaku, smesu podeliti napola, pa u jedan deo dodati vanil-šecer, a u drugi iseckanu cokoladu. Posude sa smesama staviti u zamrzivac da se dobro stegnu.

Savet

Pre služenja ukrasiti po želji. Ja sam stavljala otopljenu okoladu.