

Sladoled - Letnje osveženje



Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 6 supenih kašika šećera
- 180 ml kisele pavlake
- 300 ml mleka
- 200 g šlag krema
- 50 g bele čokolade
- 50 g crne čokolade

Priprema

Umutiti 4 belanca sa 4 kašike šećera, u drugu posudu umutiti 4 žumanca sa 2 kašike šećera, zatim u posudu sa umućenim žumancima dodati 180 ml kisele pavlake (jedna čaša) i umutiti mikserom.

U trecu posudu umutiti šlag kremu 200gr sa 300ml mleka. Sve tri smese sjediniti, izrendati belu i crnu čokoladu i mešati kašikom (ne mikserom).

Posudu staviti u zamrzivac i sačekati da se sladoled stegne.