

Menaž sladoled



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **120 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml mleka**
- **4 žumanceta**
- **2 kesice vanilin šecera**
- **180 g šecera**
- **200 g cokoladne glazure**

Priprema

U šerpu uliti mleko, dodati vanilin šecer i staviti na vatru da provri. Skloniti sa vatre i ostaviti da odstoji 5 minuta. Za to vreme, žumanca umutiti sa šecerom...

... te mleko uliti u umucena žumanca...

... staviti u šerpu...

... i u sve to dodati cokoladnu glazuru. Promešati...

... i šerpu vratiti na vatru neprekidno mešajući. Kada smesa dobije potrebnu gustinu, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi (s'vremena na vreme promešati).

Kada se smesa ohladi uliti je u plasticnu posudu, poklopiti i staviti u zamrzivac. Svakih 20 minuta sladoled izvaditi iz zamrzivaca i promešati - tako ponoviti 3 puta.

Nakon sat vremena sladoled je spreman. Kašikom za sladoled vaditi kugle, preliti ih cokoladnom glazurom, servirati i - uživati. Prijatno!

Savet