

Sladoled sa eurokremom



težina: **lako**

za: **1** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 50 g kristal šećera
- 100 g eurokrema
- 250 g šlaga ili slatke pavlake

Priprema

Jaja sa šećerom mutiti dok ne zapeni.

Tu smesu kuvati na kraj šporeta na umerenoj vatri uz neprekidno mešanje.

Smesa treba da bude kao kada kuvate puding na pari.

Umutiti šlag. U umućen šlag dodati eurokrem.

U izmućen šlag i eurokrem dodati ohlaen fil.

Sve sjefiniti i staviti u zamrzivac na najmanje 4 sata.

Savet

Umesto eurokrema možete staviti i voe. Najbolje sladoled ostaviti preko noi u zamrziva.