

Sladoled "Mon Šeri"

Sastojci

Potrebno je:

- 14 pralina sa višnjama
- 250 ml mleka
- 150 ml slatke pavlake
- 1 jaje
- 2 žumanca
- 4 kašike trešnjevac
- 150 g šecera
- 8 dl karamel ili šokoladnog sirupa

Priprema

Za sladoled veoma sitno iseckati 6 pralina punjenih višnjama. Mleko i slatkou pavlaku pomešati i prokuvati.

Umutiti jaje, žumanca, trešnjevacu i 50 g šecera. Mešavinu doliti u sud sa mlekom i slatkom pavlakom i mešati snažno, dok se ne zgusne.

Umešati iseckane praline i ostaviti krem u friz, da stoji oko 4 sata, dok se stegne. Ostatak šecera kuvati u 50 ml vode, dok masa ne dobije lepu rumenu boju.

Kašikom razvlaciti rastopljeni šefer na pek-papir, kao konce i ostaviti da se ohlade.

Servirati sladoled, prelit sirupom i ukrasiti ostatkom pralina.

Ukrasiti svežim listicima nane ili maticnjaka. Prijatno!