

Domaci sladoled (7)



težina: **lako**

za: **50** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l jogurta
- **1/2 kg** šecera
- **500 g** šlag krema
- **1** mleka

Priprema

U litar jogurta sipati pola kg šecera i mešati dok se šecer ne otopi skroz. Sa mlekom umutiti šlag krem, ja sam koristila vanilu, jer mi je lepši od belog. Kad sve to umutite sjedinite sve zajedno mikserom. Podelite u cinije ubacite arome ili po želji. Možete rendanu cokoladu, plazmu, kafu, šta god... zamrznite i uživajte u kremastom ukusu najboljeg sladoleda. :)

Savet

Ja sam koristila za kafeni ukus ness classic, ukus je fenomenalan.