

Sladoled (višnja, cokolada)



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** gšlag kreme
- **po potrebi** vode za šlag
- **2 šolje** višanja bez koštica
- **2** **čašice** višnjevace
- **100** g cokolade po izboru
- **1** **čaša** kisele pavlake (12% m.m.)
- **1** **kesica** želatina

Priprema

Želatin preliti sa 2 kašike hladne vode i ostaviti da nabubri. Umutiti šlag sa vodom. U umucen šlag dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Želatin zagrejati na pari da se otopi, zatim mu dodati 2 kašike umucene smese, promešati i sjediniti sa celom kolicinom šlaga i pavlake. Sve sjediniti mikserom i podeliti smesu na dva dela. U jedan deo dodati ocišcene višnje i višnjevacu i umutiti kratko, a u drugi deo dodati krupno rendanu cokoladu. Ja sam koristila milka cokoladu sa jagodama, a vi po izboru možete iskoristiti koju god volite. Može se iskoristiti i obicna cokolada za kuvanje. Izliti smese u ciniju i staviti u zamrzivac na par sati da se stegne.

Savet