

Sladoled iz kalupa



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **24 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kesica** gotovog sladoleda sa ukusom vanile
- **1 kesica** gotovog sladoleda sa ukusom cokolade
- **4 dl** mleka

Za dekoraciju:

- **100 g** kokosa
- **100 g** cokolade
- **2 kašika** mleka
- **2 kašika** ulja

Priprema

Umutiti prvi sladoled vanilu sa 2 dl mleka pa sipati u kalupe. Zatim umutiti i sladoled od cokolade i prelići preko vanile. Sladoled staviti u zamrzivac 4 sata zatim izvaditi sladoled iz kalupa i svaki umakati u istopljenu cokoladu sa mlekom i uljem pa zatim i u kokos. Sladoled poreati u neku kutiju i vratiti u zamrzivac... Nešto novo i predivno....

Savet