

Sladoled pet ukusa



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- **700 g** kisele pavlake
- **550 g** šecera
- **250 g** šlaga
- **4 d** mleka

Ostalo je:

- **100 g** čokolade
- **50 g** mlevene plazme
- **50 g** mlevenih prženih lešnika
- **50 g** malina
- **50 g** višanja

Priprema

Kiselu pavlaku i šećer sjedinite pa izmiksajte. Šlag pripremite na uobičajen način. Pomešajte zatim obe dobijene smese i još malo izmiksajte.

Podelite na pet jednakih delova.

U prvi deo stavite otopljenu čokoladu.

U drugi deo izblendirane maline.

U treci deo izblendirane višnje, u cetvrti mlevene lešnike.

U poslednji deo dodajte mlevenu plazmu.

Ostavite u zamrzivac da se dobro rashladi pa servirajte u cinije i poslužite.

Savet