

Sladoled za decu



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100 g** krem šlaga sa ukusom vanile
- **150 ml** mleka
- **1 čaša (180 ml)** kisele pavlake
- **1 čaša (180 ml)** kiselog mleka
- **1 čaša** šecera
- **1 čaša** jagoda
- **70 g** gredane mlečne cokolade
- **3-4 kapi** ekstrakta vanile

Priprema

Umutiti mleko i šlag. Dodati šećer i nastaviti sa mućenjem dok se istopi šećer. Dodati pavlaku i kiselo mleko. Umutiti. Dodati ekstrakt vanile i sve još kratko umutiti.

Smesu podeliti na dva dela: U jedan deo dodati seckane jagode. U drugi deo rendanu cokoladu.

Napuniti modlice za sladoled. Ostatak sladoleda staviti na po pola u ciniju. Ostaviti da se sladoled stegne nekoliko sati.

Služiti sladoled na stapicu iz modlica ili vaditi kugle kašikom za sladoled! Prijatno!

Savet

Ukusan sladoled. Mogu se kombinovati ukusi. Posebno je interesantan deci zbog modlica.