

# **Sladoled za decu**



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **100 g**krem šлага sa ukusom vanile
- **150 ml**mleka
- **1 caša (180 ml)**kisele pavlake
- **1 caša (180 ml)**kiselog mleka
- **1 caša** šecera
- **1 caša** jagoda
- **70** glandane mlecne coklade
- **3-4** kapi ekstrakta vanile

## **Priprema**

Umutiti mleko i šlag. Dodati šecer i nastaviti sa mucenjem dok se istopi šecer. 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 stanicu iz modlica ili vaditi kugle kašikom za sladoled! Prijatno!

## **Savet**

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