

Sladoled (8)



težina: **lako**

za: **5 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** slatke pavlake
- **1 čaša (180 ml)** kiselog mleka
- **200 g** mešanog voća (ribizle, maline, višnje, trešnje)
- **po ukusu** šećera za voće
- **2 štanglice** rendane čokolade

Priprema

Umutiti slatku pavlaku. Dodati kiselo mleko i još jednom kratko umutiti da se sjedine sastojci.

Voću po ukusu dodati šećer i izblendati u blenderu.

Smesu za sladoled podeliti na dva dela. Jednom delu dodati izblendano voće i izmešati. Drugom delu dodati rendanu čokoladu i izmešati.

Sipati u činije i staviti u zamrzivac na nekoliko sati da se stegne. Kašikom za sladoled vaditi kugle i služiti uz keksice po izboru. Prijatno!

Savet