

Mlecni sladoled bez jaja



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**krem šlaga
- **500 ml**mleka
- **500 g**jogurta
- **150 g**šecera
- **50 g**cokolade za kuvanje
- **50 g**mlevenog keksa
- **100 g**jagode

Priprema

Mikserom umutiti šlag sa hladnim mlekom. Zasebno, mikserom umutiti jogurt i šećer, dodati ih u umuceni šlag i umutiti mikserom.

Jagode usitniti u blenderu, a cokoladu za kuvanje otopiti na pari. Smesu podeliti na tri dela-u jedan deo dodati jagode i umutiti mikserom. U drugi deo dodati mleveni keks i sjediniti mikserom, a u treci deo dodati otopljenu cokoladu za kuvanje i takoe umutiti mikserom.

Sve tri smese razliti u plasticne posude, poklopiti i ostaviti u zamrzivac na dva do tri sata (dok se ne stegne).

Kašikom za sladoled vaditi kugle, servirati i poslužiti.

Savet

Koristila sam krem šlag sa ukusom slatke pavlake i mlevenu plazmu. Vi možete koristiti šlag i keks po sopstvenom izboru. Osvežite se ovim veoma ukusnim sladoledom. Prijatno!