

## *Sladoled sa jagodama i belom cokoladom*



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **100 g** krem šlaga
- **100 ml** mleka za šlag
- **200 ml** jogurta
- **6 kašike** šećera u prahu
- **200 g** svežih jagoda
- **2 štangle** bele cokolade

#### **Za dekoraciju:**

- **po potrebi** topping od jagoda

### **Priprema**

Šlag umutiti sa hladnim mlekom. U posebnoj ciniji izmešati šećer u prahu i jogurt.

Šlagu dodati jogurt i umutiti mikserom. Jagode po ukusu zasladiti i izblendati u blenderu. Blendane jagode dodati smesi. Belu cokoladu izrendati. Izmešati špatulom.

Sipati u ciniju sa poklopcem i ostaviti u zamrzivacu na nekoliko sati da se sladoled stegne.

Kašikom za sladoled vaditi kugle. Preliti toppingom od jagoda. Uzivati u odlicnom kremastom sladoledu!

**Savet**