

Sladoled od čokolade i vanile



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 kesice**šlag pene
- **2 dl**mleka
- **6 kašika**šecera
- **4**jajeta
- **100 g**čokolade
- **5-6 kapi**esencije od vanile

Priprema

U jedan sud umutite dve kesice šlaga sa 2 dl hladnog mleka.

U drugi sud penasto umutite 4 belanca sa 6 kašika šecera, a zatim dodajte jedno po jedno 4 žumance.

Sjediniti obe smese i podeliti na dva jednaka dela. U jedan deo stavite 100 gr istopljene čokolade. U drugi deo narendajte na sitno rende 50 g čokolade i dodajte par kapi esencije od vanile.

U sud na dno stavite smesu od čokolade, stavite na 10 minuta u zamrzivac da se stegne, izvadite i preko stavite smesu od vanile pa vratite u zamrzivac.

Ostaviti da odstoji par sati da se stegne pa poslužite.

Savet