

Sladoled



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 1 l jogurta
- 500 g šećera
- 500 g šlaga
- čokolada, arome, voće

Priprema

Pomešati mikserom jogurt i šećer, mešati dok se šećer ne otopi. Staviti sa strane. Pomešati mleko sa šlagom da dobijemo gustu penu, pa polako dodati jogurtanu masu. Još malo mešati sve zajedno. Ovo je osnovna smesa, kojoj možemo dodati otopljenu čokoladu, arome, voće, ili već ko kakve ukuse sladoleda voli. Staviti masu u manje činije i staviti u zamrzivac.

Savet

Sladoled je jako lepog ukusa, kremast i izdašan. Od ove mere izađe oko 3,5 kg sladoleda.