

Sladoled



težina: **lako**

za: **25** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **1** l jogurta
- **500** g šecera
- **500** g šlagi
- cokolada, arome, voce

Priprema

Pomešati mikserom jogurt i šecer, mešati dok se šecer ne otopi. Staviti sa strane. Pomešati mleko sa šlagom da dobijemo gustu penu, pa polako dodati jogurtnu masu. Još malo mešati sve zajedno. Ovo je osnovna smesa, kojoj možemo dodati otopljenu cokoladu,arome, voce, ili vec ko kakve ukuse sladoleda voli. Staviti masu u manje cinije i staviti u zamrzivac.

Savet

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