

Domaci sladoled (2)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **120** min

Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mlijeka
- 1 puding
- 7 žlica šecera
- 8 jaja
- 1/2 margarina
- 2,5 dl slatkog vrhnja
- Još 8 žlica šecera

Priprema

8 žumanjaka pomiješati sa pudingom (okus po želji ili u vanilin puding dodati ekstrakt po želji) i šećerom (pola šecera pomiješati sa pudingom pola dodati u mlijeko), od 1 l mlijeka malo oduzeti da se puding i žumanjci razrijede i skuhati u mlijeku, još u vruće dodati margarin i 100 g čokolade, (ako pravite sladoled od vanilije onda u još toplo dodati 4 vrećice vanilin šecera, radi intenzivnijeg okusa) ostaviti hladiti. U potpuno hladnu smjesu dodati slatko vrhnje i dobro izraene bjelanjake sa 8 žlica šecera. Sve to skupa izmješati i staviti u zamrzivac. Poslije se sladiti i uživati.....:))

Savet

Ima ga koliinski dosta i veoma je ukusan.