



PENASTA ČOKOLADNA ZMRZLINA

Chef Bojanka Drnovšek

Vrsta jedi: sladica

Čas priprave: 20 minut ali manj

Količina 1

Zahtevnost: srednje lahek

NAVODILA ZA PRIPRAVO

Beljake in rumenjake ločimo.

Rumenjake in sladkor penasto zmišamo. Dodamo čokolado v prahu, rumovo aroma, stepeno sladko smetano in sneg beljakov. Vse skupaj premešamo, nalijemo v pekač in damo za 5-6 ur v zamrzovalnik.

Zmrzlino zajamemo s sladoledno zajemalko ali z žlico.

Po vrhu potresememo naribano čokolado ali polijemo z malinovcem.

DOBER TEK

NASLOV SKUPINE SESTAVIN (NPR. TESTO, KREMA, ...)

- 4 jajca
- 120 g sladkorja
- 1 sladka smetana
- 1 čokolade v prahu
- 1 vanilij sladkor
- * rumova aroma ali rum