

Jogurt sladoled s bobičastim voćem

Slatka i osvježavajuća ljetna poslastica u samo nekoliko koraka! Ukoliko volite deserte sa zamrznutim jogurtom onda je ovaj recept kao stvoren za vas!

Sastojci:

- 200 g tekućeg jogurta
- 200 g krem sira
- 400 g odkoštenih trešanja ili drugog bobičastog voća po želji
- 5 žlica meda

Priprema: Voće operite, očistite pa usitnite u blenderu. Krem sir, jogurt i med pjenjačom izmiješajte u glatku smjesu pa dodajte usitnjeno voće. Prije nego što smjesu izlijte u kalupe probajte je li vam dovoljno slatka! Ako želite dodajte još neke sastojke koje volite – koricu limuna ili naranče, čokoladne kapljice, kokos...

Pripremljenu smjesu izlijte u male plastične čaše pa u svaku stavite po jedan drveni štapić za sladoled. Čašice sa sladoledom spremite u zamrzivač preko noći! Idući dan uživajte u osvježavajućem, domaćem sladoledu! Prilikom vađenja sladoleda, čašicu uronite u toplu vodu na nekoliko sekundi. Sladoled pažljivo izvadite iz čašice i odmah poslužite!

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisvijet.com

Facebook [Slatki svijet](#)