



3 EINFACHE EISSERTEN AUS WENIGEN ZUTATEN

Karamell-Eis:

200 g Karamellcreme ([Dulce de Leche](#))

200 ml gezuckerte Kondensmilch

500 ml Sahne

Prise Salz

Optional: ca. 150 g [Karamellcreme](#) fürs Topping

Schoko-Eis:

40 g Kakao (ungesüßt)

150 g Zucker

350 ml Milch

300 ml Sahne

Optional: Schokoraspeln fürs Topping

Kaffee-Eis:

2 EL Instantkaffee (=ca. 10 g) + 10 ml heißes Wasser

300 g gezuckerte Kondensmilch

500 ml Sahne

Optional: Schoko-Kaffeebohnen

Die detaillierten Zubereitungsschritte findet ihr im Video.



SLADOLED NA 3 NAČINA SA MALO SASTOJAKA

Karamel sladoled:

200 g [karamel kreme](#)

200 ml zaslađenog kondenziranog mlijeka

500 ml slatkog vrhnja

prstohvat soli

Opcionalno: oko 150 g [karamel kreme](#) dodatno za slojeve

Čokoladni sladoled:

40 g kakaa (nezaslađenog)

150 g šećera

350 ml mlijeka

300 ml slatkog vrhnja

Opcionalno: čoko listići za posuti

Sladoled od kafe:

2 kašike instant kafe (oko 10 g) + 10 ml vrele vode

300 g zaslađenog kondenziranog mlijeka

500 ml slatkog vrhnja

Opcionalno: čokoladna zrna kafe

Postupak pripreme možete pogledati u videu.