

TAJLANDSKI SLADOLED ICE CREAM ROLLS PETROVAC



Obala 8
Budva 85300
Crna Gora

Telefon: +382 69 116 150

Najbolji tajlandski sladoled u Petrovcu Ne morate više da maštate o Tajlandu, jer je delic Tajlanda stigao u Crnu Goru. Odsada možete probati najbolji tajlandski sladoled u Petrovcu - Ice cream rolls. Tajlandski sladoled Ice cream rolls se nalazi u sklopu bašte "MTV" restoran-kafića, na adresi Obala 8, Petrovac, u kome pored tajlandskog sladoleda, možete probati i izuzetne paste. Zbog čega je tajlandski sladoled poseban Tajlandski sladoled je poseban, zbog toga što sladoled kreirate sami. Pravi se na licu mesta od sastojaka koje sami birate. A možete izabrati puno toga, kao što su: plazma, nutela, kupina, malina, lubenica, breskva, ananas, limun, menta, kafa, pivo... Tajlandski sladoled ima 300 ml, kao da ste uzeli 5 kugli sladoleda. Kod Ice cream rolls možete probati tajlandski sladoled već od 2,5 eur. Kako se pravi tajlandski sladoled Prvo izaberete dva, tri ili četiri sastojka od koga želite da vam se napravi tajlandski sladoled. Onda kreće najveće uživanje, jer ćete posmatrati kako nastaje vaš tajlandski sladoled. Na ledenoj ploči, na -35° C sastojci koje ste izabrali, veštima, brzim pokretima sitno se seckaju i prelivaju mlekom ili blendiranim voćem. Tada nastaje šarena ledena masa, koja se skida špatulom, tako da nastaju ledene sladoled rolnice. Dok uzbuđeno iščekujete vaš tajlandski sladoled, morate se odlučiti da li želite da vaše Ice cream rolls jedete iz papirne čašice ili ukrasne kornet korpice. I naravno koji preliv želite preko sladoleda. A preko

tajlandskog sladoleda možete dodati i čokoladi preliv, čokoladne mrvice, prelive od jagode ili vanile, voće, bombone, keks, rafaelo kugle, kinder bueno i ferro roche čokoladice. Kada je vaš tajlandski sladoled gotov, ostaje samo da zgrabite kašičicu, pa nek uživanje u egzotičnoj, slatko-voćnoj ledenoj poslastici počne! Čekamo vas!

[Pošalji e-mail](#)