

Sladoled sa hibiskusom



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrbno je:

- **400 ml**vode
- **5 kesica**hibiskus caja
- **150 g**šecera
- **400 ml**slatke pavlake
- **4**jajeta

Priprema

Staviti vodu da prokljuca. Kada voda provri, pocepati kesice caja i sadržinu usuti u vodu. Kuvati 5 minuta. Skuvani caj ostavite, poklopljen, da odstoji 1/2 sata. Posle tog vremena caj procedite, dodajte šecer u dobijenu tecnost, i ponovo kuvajte, dok se ne dobije pola kolicine od ukupne mase koja je stavljena da se kuva.

Za to vreme, odvojite žumanca od belanaca. Belanca umutite u cvrst šam, pa ih ostavite u frižider. Žumanca takoe umutite, pa vreo, skuvani caj dodavati polako žumancima, uz neprekidno mucenje. Dobijenu masu kuvati na pari dok se ne zgusne, odnosno dok se ne pretvori u krem. Ostaviti da se ohladi.

Umutiti, cvrsto, slatku pavlaku. Dodati ohlaeni krem sa žumancima i sve sjediniti mikserom. Dodati i umucena belanca iz frižidera i sve sjediniti. Sipati u plasticne cinije i stavite u zamrzivac da se stegne.

Savet

Kašiku za sladoled, pre svake upotrebe, potopite u vrelu vodu, i vrlo lako ete vaditi kugle sladoleda.