

Kajsija sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** kajsija
- **500 ml** slatke pavlake
- **3 kašika** šećera
- **2 kašike** arome ruma
- **2** belanca

Priprema

Kajsije preliti vrelom vodom, oljuštiti, kratko prokuvati i zasladiti sa 4 kašika šećera. Pomešati ih sa rumom i usitniti u blenderu. Belanca cvrsto umutiti. Slatku pavlaku takoe umutiti pa pomešati sa belancima i na kraju dodati smesu od kajsija. Staviti u zamrzivac da se stegne.

Savet

Na ovaj nain može se pripremati sladoled od bilo koje vrste voa. Rum nije obavezan pa ko ne voli ne mora da ga stavlja.