

Kremasti sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- **200 g**šecera
- **200 g**beli krem šlag
- **1** kisela pavlaka
- **100 g**euro krema
- **3 d**lmleka

Priprema

Umutiti belance sa šećerom u cvrst sneg pa u to dodati žumanca. Posebno umutiti šlag krem sa mlekom i u to dodati pavlaku i krem. Sve to sjediniti. Sipati u cinije i zalediti.

Savet

Možete dodati razne arome, rendanu okoladu, mleveni keks ili voe. Tako e te dobiti više ukusa.