

Sladoled od limuna



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **150 g** kristal šećera
- **250 ml** slatke pavlake
- **1** limun
- **3** belanceta

Priprema

Belanca umutimo u cvrst šne sa prstohvatom soli.

Koru limuna narendamo na sitnoj rendi pomešamo sa sokom celog limuna i sa kristal šećerom. Kuvamo na tihoj vatri dok se nedobije gust sirup. Sirup procededimo od kore i koštica. Vreo sirup lagano dodajemo umucenom šneu od belanaca muteci uzastopno mikserom. Šne ce postati sjajan i gust.

Slatku pavlaku umutimo kao i klasican šlag pazeci da ne preteramo da se masnoca tj. puter ne bi izdvojio. Umucenu slatku pavlaku dodamo umucenim belancima sa sirupom i dobro sve sjedinimo špatulom.

Masu izrucimo u plasticne kontejnere i ostavimo u zamrzivacu da prenoci.

Savet

Ovako pripremljen sladoled ostaje savršeno kremast ma koliko stojao u zamrzivau. Ne stvaraju se vrsti kristali leda. Kombinacija je odlična i sa drugim voem kao što je narandža.