

Kremasti sladoled (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 7 kašika šecera
- 2 kesice vanilin šecera
- 2 kesice krem šlaga (vanila)
- 200 ml mleka
- 200 ml slatke pavlake

Priprema

4 belanca umutiti sa 7 kašika šecera i 2 vanilin šecera u cvrst šam. Dodati žumanca postepeno i dalje muteci. Napraviti 2 šlaga sa 2dl mleka i dodati u smesu sa jajima. Zatim umutiti 2 dl slatke pavlake, dodati u smesu i sve promešati. Ovo vam je osnova i možete u nju dodavati šta god poželite. Moja kombinacija je sa plazmom i snikersima.

Savet