

Sladoled od jagoda



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 **caše** kisele pavlake
- 200 **g** šlaga
- 200 **ml** hladne vode
- 200 **g** šecera
- 350 **g** jagoda

Priprema

Umutiti šlag sa hladnom vodom. U posebnu ciniju umutiti kiselu pavlaku sa šecerom. Jagode izblendati. U šlag dodati umucenu pavlaku i sjediniti mikserom. Zatim dodati jagode i promešati kašikom. Pripremiti posude sa poklepcem, uliti u njih gotov sladoled. Ostaviti u zamrzivac na 4-5 sati. U toku zamrzavanja promešati 2-3 puta, da bih se mogao lepo vaditi tokom služenja. Uživajte u ovom osvežavajućem sladoledu.:)

Savet

Možete koristiti voe po ukusu... Maline, šumsko voe, kivi, breskve. Takoe mlevenu plazmu i kokos.