

Sladoled (3)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 12jaja
- 12 kašikašecera
- 200 gšlaga
- 3 dlmleka
- 2 cašekisele pavlake
- arome po želji

Priprema

Odvojiti belanca od žumanaca pa umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg.

Postepeno dodati i žumanca, pa sjediniti smesu.

Posebno umutiti šlag sa hladnim mlekom.

Dodati pavlaku u šlag i sjediniti.

Zatim smesu sa šlagom dodati u smesu sa žumancima i umutiti da bude homogena.

Podelite smesu na onoliko delova koliko ukusa želite. Ja sam podelila na 4 dela: jedan deo ostaje osnovnog ukusa, u drugi deo dodala sam 1/4 flašice ekstrakta od banane, u treci 2 kašike cokolade u prahu i u cetvrti deo 50 g očišćenih svežih višanja.

Gotov sladoled sipati u odgovarajuće posude. Držati u zamrzivacu do služenja.

Savet

Ako vam se ini da je mnogo 12 jaja, možete praviti pola mere. Ukusi zavise od vas - u sladoled možete dodati sveže voe, okoladu u prahu, ekstrakte, mleveni keks, krem bananice... Pustite mašti na volju i uživajte u kombinovanju.