

Višnja sladoled



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **10** min

Sastojci

Potrebno je :

- **100-150 gr** višanja
- **1** belance
- **2 dl** slatke pavlake
- **6 kašika** šecera

Priprema

Umutiti belance sa šecerom u cvrst sneg (šecera možete dodati ili smanjiti po ukusu). Zatim dodati višnje i nastaviti sa mucenjem dok se sastojci ne sjedine (višnje sam izvadila iz zamrzivaca i malo ih usitnila pre mucenja).

Umutite slatku pavlaku. Sjediniti sa prethodnom masom i sraviti u zamrzivac.

Savet

:)