

## *Sladoled sa malinama*



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** belanaca
- **10 kašika** šecera
- **250 g** malina
- **250 ml** slatke pavlake

### **Priprema**

Belanca umutiti u cvrst šam, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Umešati maline i mutiti još 5 minuta. Posebno umutiti slatku pavlaku te je sjediniti sa umucenom smesom, izmiksati. Sipati u posudu, zatvoriti i ostaviti u zamrzivac da se dobro stegne pa poslužiti.

### **Savet**

Veoma ukusan i osvežavajući sladoled. Probajte, prijatno!