

# **Domaci švarcvald sladoled**



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **45 min**

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **250 g**belog krem šлага
- **1 cašakisele** pavlake
- **4**belanceta
- **100 g**šecera
- **3 pune** kašikekakaoa
- **250 ml**kisele vode

### **Za preliv:**

- **150 g**ocišcenih višanja
- **100 g**šecera
- **1 puna** kašicicagustina
- **2**kašikehladne vode

## **Priprema**

Sladoled: Umutiti belanca sa šecerom u cvrst sneg. Zatim umutiti krem šlag sa kiselom vodom. Umucenom šlagu dodati kiselu pavlaku i sve sjediniti mikserom. Zatim pomešati kašikom šlag i belanca. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao. Sipati smesu u cinije i staviti u zamrzivac da se hladi.

Preliv: Ocišcene višnje izgnjeciti rukama, procediti, dodati šefer i staviti da se prokuva. U posebnu ciniji pomešati punu kašicicu gustina sa malo vode. Gustin sipati u sok od višanja kad provri. Kratko kuvati i skloniti sa šporeta. Staviti fil da se ohladi.

Ohlaeni sladoled preliti hladnim filom.

### **Savet**

Lako, brzo i veoma ukusno.