

Vocni sladoled



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **16**jaja
- **24** kašikešecer
- **500** gšlaga
- **2** cašekiselog mleka
- **2** dlkisele vode
- **1**ekstrakt (po izboru)
- **500** gvoca (po izboru)

Priprema

Umutiti belanca sa 16 kašika šecera.

Posebno izmiksati žumanca sa 8 kašika šecera.

U posudi za mešenje umutitit šlag sa kiselom vodom.

Sjediniti belanca, žumanca i šlag, pa lagano promesati varjacom. Na kraju dodati kiselo mleko i promešati.

Smesu podeliti na dva dela, u jedan dodati ekstrakt, a u drugi voce po izboru

Savet

Ovaj sladoled je idealan za vrele letnje dane i kao poslastica u društvu. Uživajte.