

Kajsija sladoled



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **20 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **600 g** kajsija
- **500 ml** slatke pavlake
- **3 kašika** šecera
- **2 kašike** arome ruma
- **2** belanca

Priprema

Kajsije preliti vrelom vodom, oljuštiti, kratko prokuvati i zasladiti sa 4 kašika šecera. Pomešati ih sa rumom i usitniti u blenderu. Belanca cvrsto umutiti. Slatku pavlaku takođe umutiti pa pomešati sa belancima i na kraju dodati smesu od kajsija. Staviti u zamrzivac da se stegne.

Savet

Na ovaj nain može se pripremati sladoled od bilo koje vrste voa. Rum nije obavezan pa ko ne voli ne mora da ga stavlja.