

Domaci sladoled (4)



težina: **lako**

za: **13** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 jajeta
- 1 kesica šlaga
- 2 kašike pavlake
- 3-5 kašika šecera
- 1 vanilin šećer

Priprema

Umutiti jedan šlag i dodati dva žumanjka. Od dva bjelanjka umutiti snijeg. U snijeg od bjelanjaka dodati dvije kašike pavlake i tri do pet kašika šecera (ovisno o tome da li volite slatke ili ne) i vanilin šećer. Sve sjediniti i zamrznuti. Za čokoladnu verziju dodati u smjesu topljenu čokoladu, a može i evrokrem, za voćnu voće itd. po želji. Za više sladoleda uduplati smjesu. Prijatno!

Savet