

Sladoled sa rumom



težina: **lako**

za: **3** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 ml** slatke pavlake
- **250 ml** mleka
- **200 g** šecera
- **50 ml** rum
- **2** jajeta
- **1 kesica** vanilin šecera
- **100 g** suvog groža

Priprema

Suvo grože potopiti u rum i ostaviti da nabubri. Mleko staviti u ciniju da provri. U miks posudi umutiti jaja, vanilin šecer i kristal šecer. Kada mleko provri, dodati umucena jaja i kuvati dok se ne zgusne. Ostaviti da se ohladi. Suvo grože izmiksati sa rumom. Slatku palaku umutiti, pa kašikom dodati krem od jaja i dodati pire od suvog groždja. Sve fino sjediniti, sipati u posudu i zalediti, povremeno promešati prilikom leenja. Prijatno!

Savet