

# **Sladoled od kupina**



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **6** jaja
- **250** g šлага
- **10** kašika šecera
- **180** ml kisele pavlake
- **250** g kupina

## **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanceta, i belanca dobro umutiti dok ne postane cvrsta pena pa dodati šecer i žumanca. U drugoj posudi umutiti šlag po uputstvu sa kesice i u njega dodati pavlaku, pa postepeno dodavati prethodno umucenu smesu. Mutiti dok se sve ne sjedinji. U blender staviti kupine i usitniti ih. Dodati ih u sladoled i lagano izmešati. Sladoled sipati u posudice i staviti u zamrzivac da se zaledi. Uživajte. :-)

## **Savet**

Osvežavajui sladoled. :)