

Sladoled od kupina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6 jaja
- 250 gšlaga
- 10 kašikašecera
- 180 mlkisele pavlake
- 250 gkupina

Priprema

Odvojiti belanca od žumanceta, i belanca dobro umutiti dok ne postane cvrsta pena pa dodati šećer 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. :)