

Sladoled sa malinama



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **25** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4belanaca
- 10 kašikašecera
- 250 gmalina
- 250 mlslatke pavlake

Priprema

Belanca umutiti u cvrst šam, dodati šecer i dobro umutiti mikserom. Umešati maline i mutiti još 5 minuta. Posebno umutiti slatku pavlaku te je sjediniti sa umucenom smesom, izmiksati. Sipati u posudu, zatvoriti i ostaviti u zamrzivac da se dobro stegne pa poslužiti.

Savet

Veoma ukusan i osvežavajući sladoled. Probajte, prijatno!