Sladoled od kivija



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**slatke pavlake
- **3**jajeta
- **5 kašika**šecera
- **1**vanilin šecer
- **300 g**kivija

Priprema

Žumanca sa šecerom i vanilin šecerom mešajte na pari, a zatim ohladite u frižideru.

Posebno umutite belanca, dodajte ohlaena žumanca i mutite mikserom. U drugu ciniju ulupajte slatku pavlaku. Spojite obe smese i promešajte kašikom.

Polovinu pripremljenog kivija sitno iseckajte, a polovinu izmiksajte.

Sipajte u smesu i izmešajte kašikom.

Sipajte u cinije za hlaenje pa stavite u zamrzivac. Služite sutradan.

Savet