

Domaci švarcvald sladoled



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **45** min

Sastojci

Potrebno je:

- **250 g**belog krem šlaga
- **1 caš**akisele pavlake
- **4**belanceta
- **100 g**šecera
- **3 pune kašike**kakaoa
- **250 ml**kisele vode

Za preliv:

- **150 g**ocišćenih višanja
- **100 g**šecera
- **1 puna kašica**agustina
- **2 kašike**hladne vode

Priprema

Sladoled: Umutiti belanca sa šećerom u cvrst sneg. Zatim umutiti krem šlag sa kiselom vodom. Umucenom šlagu dodati kiselu pavlaku i sve sjediniti mikserom. Zatim pomešati kašikom šlag i belanca. Dobijenu smesu podeliti na dva dela. U jedan deo dodati kakao. Sipati smesu u cinije i staviti u zamrzivac da se hladi.

Preliv: Očišcene višnje izgnjeciti rukama, procediti, dodati šećer i staviti da se prokuva. U posebnu činiju pomešati punu kašičicu gustina sa malo vode. Gustin sipati u sok od višanja kad provri. Kratko kuvati i skloniti sa šporeta. Staviti fil da se ohladi.

Ohlaeni sladoled preliti hladnim filom.

Savet

Lako, brzo i veoma ukusno.