

Domaci sladoled (8)



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **100** min

Sastojci

Potrebno je:

- 6jaja
- 6 kašikašecera
- 100 g šlaga
- 150 mlmleka
- 200 gkisele pavlake
- po potrebiaroma

Priprema

Umutiti dobro žumanca sa pola šecera i skuvati na pari (nije obavezno, ja to iz preventive). Ohladiti. Umutiti belanca sa ostatkom šecera u cvrst sneg. Sjediniti sa ohlaenim žumancima. Ulupati šlag sa hladnim mlekom, dodati kiselu pavlaku i sjediniti. Sipati to u masu sa žumancima i dobro izmešati.

Podeliti na tri dela (može i na više) pa u svaki deo dodati malo arome po svom izboru (jagoda, malina, vanila, cokolada, može i sitno seckano voće...) Ja sam deo punila u cinijice s poklopcom, a deo u modlice za sladoled. Držati u zamrzivacu.

Savet