

Krem sladoled (2)



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- 4 jajeta
- 150 g šecera
- 200 ml slatke pavlake
- 500 ml mleka
- par kapi esencije od vanile

Priprema

U sud za mucenje stavite pavlaku i mutite mikserom dok pavlaka ne dobije potrebnu cvrstinu.

Jaja polupajte i odvojite belanca od žumanaca.

U sud sa žumancima dodajte šecer i mutite mikserom dok se šecer ne rastopi. Izmucena žumanca dodajte u sud sa izmucenom pavlakom i mutite mikserom dok se ne sjedine.

Zatim u sud postepeno dodajte mleko i mutite dok se smesa ne sjedini. Na kraju dodajte kapi esencije od vanile.

Sadržaj prerucite u plici sud. Sud stavite u zamrzivac i ostavite da se sladoled zamrzne.

Nakon toga servirajte u cinije I poslužite.

Savet