

Sladoled od lavande



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 žumanceta
- 4 kašike šećera
- 200 ml mleka
- 250 ml slatke pavlake
- 1 kašica cvetova lavande

Priprema

Staviti mleko da se kuva sa tri kašike šećera i cveticima lavande. Posebno umutiti žumanca sa preostalim šećerom, da pobele. U umucena žumanca uliti malo mleka u tankom mlazu, pa vratiti u lonce i skuvati krem na laganoj vatri da se malo zgusne. Ohladiti. Umutiti blago slatku pavlaku, dodati krem i staviti u aparat za pravljenje sladoleda, na nekih 20. tak minuta. Sipati u posudu i staviti u zamrzivac na sat-dva. Poslužiti i ukasiti sa cveticima lavande.

Savet