

## *Sladoled sa mlevenom plazmom*



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- 5jaja
- 200 gšecera
- 100 gkrem šlaga od vanile
- 200 mlhladnog mleka
- 180 gkisele pavlake
- 100 gmlevene plazme

### **Priprema**

Odvojiti belanca od žumanaca. Zatim belanca umutiti mikserom u cvrst šam postepeno dodajuci šecer i neprekidno muteci mikserom dok se šecer ne otopi i ne sjedini sa belancima. Dodati žumanca i izmiksati. Posebno mikserom umutiti krem šlag sa hladnim mlekom, dodati kiselu pavlaku i sve izmutiti mikserom.

Dobijenu smesu sjediniti sa smesom od jaja i umutiti mikserom....

...te dodati mlevenu plazmu.

Lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu masu sipati u plasticnu posudu...

...zatvoriti je poklopcem i odložiti u zamrzivac na par sati (dok se ne stegne).

Servirati i uživati u veoma ukusnom sladoledu.

### **Savet**

U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da odstoji sladoled u zamrzivau. Prijatno.