

Sladoled sa mlevenom plazmom



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **30 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **5jaja**
- **200 gšecera**
- **100 gkrem šлага 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 šefer i neprekidno muteci mikserom dok se šefer 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.