

Sladoled sa višnjama



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300** g višanja
- **6 kašika** šećera
- **1** vanilin šećer
- **180** g jogurta
- **250 ml** slatke pavlake

Priprema

Višnje oprati, ocistiti od koštica (ukoliko koristite sveže višnje, a ukoliko su zamrznute odmrznite ih pre upotrebe) i staviti u blender. Dodati šećer, vanilin šećer, sve sjediniti u blenderu. Usuti jogurt, ukljuciti blender i usitniti (da smesa postane kašasta). Posebno mikserom umutiti slatku pavlaku u cvrst šlag.

Smesu iz blendera usuti u dublju posudu...

...dodati umucenu slatku pavlaku...

...i sve lagano izmešati rucnom žicom za mucenje kako bi se svi sastojci sjedinili.

Dobijenu masu usuti u plasticnu posudu, zatvoriti poklopcem i odložiti u zamrzivac na par sati (dok se ne stegne).

Servirati i uživati u osvežavajućem i veoma ukusnom sladoledu. Prijatno!

Savet

U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da sladoled odstoji u zamrzivau kako bi se stegao.