

Sladoled od kajsije



težina: **lako**

za: **8** osoba

време pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml**slatke pavlake
- **300 ml**mleka
- **180 ml**kisele pavlake
- **400 g**kajsije
- **150 g**šecera
- **100 g**meda

Priprema

Kajsije dobro oprati i ocistiti od koščica. Iseci. Iseci ih na nekoliko delova pa ih zajedno sa šećerom izmiksati u blenderu tako da se dobije kašasta smesa.

Uposebnoj posudi umutiti slatku pavlaku u finu penastu smesu. Postepeno u nju ulivati mleko, a zatim umešati kiselu pavlaku i med.

Nastaviti sa mucenjem pa u smesu ubaciti izblendirane kajsije. Izjednaciti smesu.

Tako pripremljen sladoled sipati u plasticnu ciniju, staviti u zamrzivac da se ohladi.

Sutradan ga izvaditi iz zamrzivaca i poslužiti.

Savet

Sladoled po želji možete dekorisati svežim kajsijama i okoladnim štapiima.