

Sladoled od jagoda (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 caše jagoda** (ili drugog voća)
- **1 caša šecera**
- **1 caša** kisele pavlake (kiselog mleka)
- **1 kesica** šлага
- **po uputstvu** mleko za šlag

Priprema

Jagode usitniti (umutiti) štapnim ili običnim mikserom uz dodatak šecera.

Umutiti šlag po uputstvu na kesici.

U jagode dodati kiselu pavlaku i lagano sjediniti.

Spojiti sa umucenim šlagom, lagano špatulom prebacujuci masu dok se ne izjednaci.

Masu sipati u odgovarajući posudu za zamrzavanje. Nije obavezno, ali ja dodam i nekoliko jagoda sasvim sitno iseckanih, jer volim da se jagoda što više oseca. Sladoled ostaviti nekoliko sati da se zamrzne.

Zamrznut sladoled služiti uz dodatak preliva od jagoda koji pravim tako što propasiram jagode i u dobijenu masu umešam malo šecera ili neki drugi zaslajivac. Naravno može i bez preliva.

Savet

Po receptu koji sam dobila pre više decenija u sladoled ide kiselo mleko, ali ja naješte stavim kiselu pavlaku (može i grki jogurt) jer mi se ini da je ukus puniji. Preliv nije obavezan, ali doprinosu ukusu jagode.