

## Vocni sladoled I

*Prolečni raj*

**1** Zumance umutimo penasto sa polovinom secera, a sa preostalim secerom pomesamo pasirano sveze voce. Obe mase sjedinimo i dodamo cvrsto ulupanu sl.pavlake. Mesavinu stavimo u posudu za sladoled i ostavimo u zamrzivacu oko 2h. Pre nego sto tu masu izrucimo u posudu dodamo joj rum. Zavisno od vrste sezonskog voca ukus sladoleda mozemo poboljsati sa malo vocnog ili drugog likera.

### **Sastojci:**

slatke pavlake 1/8l  
secera 75 g  
zumance 1  
vocnog pirea 300 g  
ruma 1 kas.  
vocnog likera malo

### **Napomena:**

Najpodesnije voce za sladoled je

:breskva, ribizla, kajsija, banana, jagode, maline i

kupine. Mozete kombinovati dve vrste voca. Prijatno !