

## Vocni sladoled II

*Ledeni spas*

**1** Zelin potopiti 10min u hladnu vodu i rastopiti na pari.U medjuvremenu voce (visnje,ribizle ili breskve) prokuvamo sa secerom 5-10min na tihoj vatri.Propasiramo ga i zatim pomesamo sa otopljenim zelinom, a zatim ohladimo.Kada se masa pocne stezati,umesamo cvrsto ulupana belanca(sne),sasvim malo soli i malo likera (maraskino,seri brendi,liker od breskve,jagoda ili limuna).Ovom masom napunimo posudu za sladoled i ostavimo u zamrzivacu da se dobro zamrzne.

### **Sastojci:**

zelatina 3lista  
belanceta 3  
voce 250 g  
secera 75 g  
soli vrlo malo  
vocnog likera 1 kasicica

### **Napomena:**

I u ovaj sladoled mozemo kao i u druge pre zamrzavanja dodati 1/8l ulupane pavlake.