

## *Domaci kremasti sladoled*



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **120** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **1** l mleka
- **400 g** šećera
- **300 g** šlag
- **300 ml** gazirane vode
- **500 g** jagoda
- **4** banane
- **1 kašičica** ekstrakta vanile
- **ili 2 kesice** vanilinog šećera

### **Priprema**

Priprema voca: Jagode sveže izgnjeciti viljuškom i zamrznuti da se zalede. Banane tako?e izgnjeciti viljuškom i zamrznuti u zamrzivacu. Zale?ene jagode i banane izvaditi iz zamrzivaca i ostaviti ih na toplom da stoje oko 5 minuta. Zatim ih malo izblendirati u blenderu ili secka.

Priprema kremastog fila: U posudu sipati mleko i šećer, staviti na šporetu na srednjoj temperaturi i provreti da se šećer otopi. Mleko ostaviti da se ohladi. Hladno mleko staviti u zamrzivacu da se zaledi.

U drugu posudu umutiti mikserom umutiti šlag u cvrstu penu sa gaziranim vodom. Zamrznuto mleko izvaditi iz zamrzivaca, ostaviti malo oko 5-10 minuta da stoji na toplom. Kašikom zahvatati zamrzlo mleko i dodavati ga u umuceni šlag, pri tom miksetom mutiti masu neprekidno.

Umucena masa vremenom ce se uvecavati i zgusnjavati u finu gustu masu. Umucenu masu podeliti na tri

jednaka dela.

Prvi deo dodati zamrznute jagode, mikserom izmiksati i izjednaciti masu. Posudu sa umucenom masom od jagoda vratiti ponovo u zamrzivacu. Drugi deo mase dodati zamrznute banane, mikserom izmiksati masu da se izjednaci. Posudu vratiti u zamrzivac. U treci deo dodati 2 kesice vanilinog šecera ili 1 kašicica ekstrat vanile ili sipku od vanile. Vratiti posudu u zamrzivacu sa umucenom masom od vanile. Zamrznuti sladoled u cvrstom stanju. Pre posluženja, sladoled izvaditi iz zamrzivaca, ostaviti koji minut na toplom, pa kašikom za sladoled služiti hladno osveženje.

## **Savet**

Sladoled praviti danas za sutra, da bi se dobro zamrzo i ohladio. Po želji ukrasiti i dodati razne prelive ili komadi?i ?okolade, ili preliv od ?okolade, orahe ili lešnike usitnjene. Prijatno!