

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 komadiči čokolade, ili preliv od čokolade, orahe ili lešnike usitnjene. Prijatno!