

Domaci krem sladoled



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **90** min

Sastojci

Za slani rastvor:

- 2,5 l vode
- 250 g soli

Za sladoled od vanilije:

- 3 jajeta
- **6 kašika** kristal šećera
- 2,5 dl slatke pavlake
- **1 kesica** vanilin šećera - burbon

Za sladoled od čokolade:

- 3 jajeta
- **6 kašika** kristal šećera
- 2,5 dl slatke pavlake
- **80 g** čokolade za kuvanje

Priprema

Mucenjem sladoleda u slanom ledenom rastvoru ne nastaje kristalizacija već dobijate najkremastiji sladoled. Slani ledeni rastvor pripremite dan ranije od dana kada ste odlucili da pravite sladoled. U vecu šerpu sipajte 2,5 litara vode i dodajte 250 g soli. Mešajte dok se so ne otopi. Posudu sa slanom vodom stavite u zamrzivac na dubinsko hlaenje i ostavite da se hladi preko noci. Drugi dan izvadite posudu sa slanim rastvorom iz zamrzivaca

ali tek kada ste već pripremili smesu za sladoled. Priprema sladoleda od vanilije: Belanca sa malo soli umutiti mikserom u cvrst sneg, zatim dodavati kašiku po kašiku šećer uz stalno muenje. U smesu dodavati jedano po jedno žumance uz stalno muenje.

U drugoj posudi umutiti malo slatku pavlaku, dodati vanilin šećer burbon i dalje mutiti.

Slatka pavlaka ne sme biti previše izraena, već kremasto cvrsta.

Umuen šlag dodati u smesu od jaja i dobro mikserom izmešati. Sveukupno vreme muenja 15 minuta.

Staviti u frižider na pola sata da smesa postigne frižidersku temperaturu. Isto je potrebno da bi se ubrzao način formiranja i stezanja sladoleda, a i slani rastvor će se sporije zagrejavati. Dok se hladi smesa za sladoled od vanilije pripremite sladoled od čokolade. Priprema sladoleda od čokolade: čokoladu razlomiti na kockice i na laganoj vatri ili pari otopiti da se dobije glatka smesa. Belanca sa malo soli umutiti mikserom u cvrst sneg, zatim dodavati kašiku po kašiku šećer uz stalno muenje. U smesu dodavati jedano po jedno žumance uz stalno muenje. Na kraju dodati otopljenu čokoladu.

Dobro mikserom umutiti.

U drugoj posudi umutiti slatku pavlaku. Slatka pavlaka ne sme biti previše izraena, već kremasto cvrsta.

Umuen šlag dodati u smesu od jaja i čokolade.

Dobro mikserom umutiti. Sveukupno vreme muenja 15 minuta.

Formiranje sladoleda: Posudu sa slanim ledenim rastvorom izvadite iz zamrzivaca. U posudi će biti veoma hladna voda prošarana mekim ledom.

Drškom varjace razbijte gornji sloj leda kako bi se pomešao sa vodom koja je ispod.

Zaronite posudu sa sladolednom masom u ledeni rastvor. Prvo varjacom ili plasticnom špatulom mešati sladoled dodirujući dno i skidajući sa zidova posude već formiran sladoled, da se ubrza proces hlaenja i to raditi 10-ak minuta.

Zatim nastaviti mešanje mikserom, koji će ubacivati dovoljnu količinu vazduha u smesu, koja će postati mekša i glatkija. Mešati oko 10 minuta. Ovako pripremljen sladoled preruciti u posudu. Od ove količine smese dobije se oko 970 ml. sladoleda.

Posudu sa sladoledom staviti u zamrzivac na završno stazanje. U ovako pripremljenom sladoledu neće se pojaviti kristali leda, i isti se neće pretvoriti u kamenicu. Isti postupak ponoviti sa sladoledom od čokolade.

Ovako pripremljen sladoled preruciti u posudu. Od ove kolicine smese dobije se oko 970 ml. sladoleda.

Savet

OBAVEZNO PROITAJTE: Šta je još važno? Ledeni rastvor nemojte bacati. Ako esto radite sladoled onda posudu sa ledenim rastvorom vratite u zamrziva i uvek kada vam se prohte da radite sladoled, ledeni rastvor je ve pripremljen, samo ga treba izvaditi iz zamrzivaa. Ako baš ne radite esto sladoled, nemojte bacati ledeni rastvor, ve pustite da se otopi sav led i prebacite u neku plastinu flašu. Kada zaželite da radite sladoled samo iz flaše slani rastvor prebacite u dublju posudu i stavite u zamrziva. Upotreba jednog slanog rastvora je neograniena. Ako Vam se ini da je deo slanog rastvora ispario samo dodajte koliinu vode do 2,5 litara i so (npr. dodate 1 dl vode onda dodajte i 10 g soli). Prošle godine sam na nekoj internet stranici (nažalost ne seam se na kojoj) naišla na uputstvo za dobijanje kremastog, ali baš kremastog sladoleda bez kristalizacije i bez vaenja iz zamrzivaa, pa mešanja nekoliko puta da bi se izgubili kristali. Naravno odmah sam taj nain isprobala i stvarno sam dobila najkremastiji sladoled, a i prijatelji su se oduševil.