Sladoled iz domace radinosti



težina: **lako**

za: **30** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Za osnovnu masu:

- **500 g**praha šlag krema od vanile
- **5 dl**mleka
- **800 ml**kisele pavlake
- **100 g**prah šecera

Ostali sastojci:

- **100 g**jagoda
- **4**kivija
- **1**banana
- **100 g**suvog groža
- **4**kajsija
- **3 kašike**ruma
- **3 komada**keksa petit ber
- **3 kašike**kakao praha
- **po potrebi**prehrambene boje crvene, žute, zelene
- **po potrebi**ekstrat od jagode, banane, kivija, kajsije

Priprema

U dublji sud izrucite prah šlag krema od vanile, dodajte hladno mleko i umutite mikserom.

Kiselu pavlaku promešajte sa prah šecerom žicom da se dobije redja tekstura.

Spojite umucen šlag krem i kiselu pavlaku i samo malo žicom izmešajte da se sjedini. Dobicete gustu kremu. To je osnova za druge sladolede, a ujedno i možete ako ne dodajete ništa drugo da imate sladoled od vanile. Ovu masu podelite na 6 delova. Šesti deo: ostavite bez ikakvih dodataka i to je ukus vanile.

Prvi deo: dodajte izgnjecene jagode, nekoliko kapi crvene boje za kolace ili ekstrat od jagode i mikserom kratko promešajte da se sjedini.

Drugi deo: dodajte izgnjecenu bananu, nekoliko kapi ekstrata od banane i mikserom kratko promešajte da se sjedini.

Treci deo: dodajte kakao prah i mikserom promešajte kratko da se sjedini.

etvrti deo: dodajte izgnjecen ocišceni kivi i malo zelene boje za kolace, par kapi ekstrata od kivija i mikserom kratko promešajte da se sjedini.

Peti deo: dodajte suvo groždje koje je prethodno bilo potopljeno u rum i desetak kapi ekstrata od kajsije, izgnjecene kajsije bez ljuske, izdrobljen keks, nekoliko kapi žute boje za kolace i sve mikserom kratko promešajte da se sjedini.

Gotovu smesu za sladoled sipajte u kutije bilo u kombinaciji ili same, zatvorite i stavite u zamrzivac da se zaledi. Nije potrebno mešati ga jer se ne kristalizuje.

Servirajte sladoled svaki posebno ili u kombinaciji sve zajedno.

Jagoda.

Banana.

okolada.

Kivi.

Kajsija sa suvim grožem.

Vanila.

Savet

Ekstrate i boju za kolae koristite da malo pojaate ukus i boju, ali i nemora može da ostane sve prirodno, mada ja sam upotrebila minimalne koliine.