

Karamel sladoled



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** glešnik karamela
- **200 ml** slatke pavlake
- **1** kesica šlag krema
- **po potrebikisele** vode
- 3jajeta
- **50 g** šecera
- **po željiseckane** karamele

Priprema

U šerpu sipati slatkú pavlaku, dodati karamele, pa zagrevati na laganoj vatri dok se smesa ne sjedini i karamele ne otope. Skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Umutiti jaja i šecer penasto, pa skuvati na pari, da se dobije gust krem. Kada je smesa dovoljno gusta, skloniti sa vatre i ostaviti da se sasvim ohladi.

U meuvremenu, umutiti šlag krem i kiselu vodu. Ohlaenu karamel masu i ohlaenu smesu sa jajima penasto umutiti. Zatim im dodati umucen šlag krem i nastaviti sa mucenjem dok smesa ne bude homogena. Po želji iseckati nekoliko karamela na krupnije komadice.

Umucenu masu izliti u vlažnu plasticnu ciniju sa poklopcem. Po površini posuti seckane karamele, zatvoriti i

odložiti u zamrzivac. Na svakih sat vremena sladoled vaditi iz zamrzivaca, pomešati kašikom, pa ponovo vratiti. Postupak ponoviti nekoliko puta, a zatim odložiti da se sasvim zamrzne.

Savet

Služiti u dubljim ašama i dekorisati po želji okoladnim rolerima (ili neim drugim).