

Moj domaci sladoled



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **180** min

Sastojci

Za glavnu smesu:

- **1** mleka
- **8** kašikašecera
- **1** kasicimalimontusa

Priprema

U dublji sud sipamo mleko a kada provri dodamo i šecer, mešajuci pustimo da vri još pet minuta. Kada se smesa ohladi dodamo 1 kasicicu limontusa i ostavimo u zamrzivac 3-4 sata. Umutim šlag i postepeno u njega dodajemo potpuno ohlaenu smesu. Po želji može se dodati ekstrat od jagoda, ruma ili rendana cokolada, mlevem keks i slicno.

Savet

Nikako ne stavljati limontus u vrue mleko jer e se stvoriti grudvice, pa sladoled nee biti ukusan. Šeer se može staviti po ukusu, u originalnom receptu stoji 800 g ali je to usiviše slatko.