

Sladoled (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2 l**mleka
- **1** kesicalimontusa
- **300 g**šlag pene
- **100 g**mlevene plazme
- **100 g**cokolade sa lešnicima
- **4 supene** kašikeruma
- **300 ml**mleka
- **2** kesicevanil šecera

Priprema

Mleko staviti sa šecerom i vanilin šecerom da se skuva. Skuvano mleko ohladit i u ohlaeno dodati 1 kesicu limontusa, promesati i ostaviti u zamrzivac da prenoci. Sledeceg dana prvo suvo grože potopiti u rum i ostaviti da nabubri, zatim 300 g šlag pene umutiti sa 300 ml hladnog mleka i u to dodati kašiku po kasiku zamrznute smese. Mutiti u vecoj ciniji jer bude baš dosta. Umucenu smesu sipati u više cinija. U prvu ciniju dodati 100 g rendane cokoladei promešati, u drugu ciniju dodati 100 g mlevenog keksa i suvo grože oceeno od ruma, a u treću ciniju možete staviti neko voće ja nisam stavljalaa nista. Staviti u zamrzuvac da se dobro ohladi. U toku zamrzavanja na otprilike dva sata sladoled promešati i ponovo vratiti u zamrzivac.

Savet

Fino i kremasto