

Sladoled od kukuruza



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** slatke pavlake
- **375 ml** punomasnog mleka
- **250 g** šecera
- **400 g** kuvanog kukuruza šecerca
- **4** žumanceta

Priprema

U blender staviti kukuruz i mleko i sve izblendirati, tu smesu staviti u šerpicu, dodati pavlaku i šecer i sve zagrevati, mešajući da se šecer otopi ali ne treba da provri, (ako volite da imate komadice kukuruza onda nemojte potpuno samleti, ostavite male komadice u smesi). Umutiti jaja sa žicom za mucenje i polako dodavajući vrelu smesu od kukuruza i mleka u jaja, stalno muteci. Sipati sve u šerpicu i vratiti nazad na ringlu i kuvati samo dotle dok, kad stavite varjacu u smesu ne ostane gušća smesa na varjaci, smesa se mora mešati, inace ce zagoreti.

Skloniti sa ringle,ostaviti da se malo ohladi a onda sipati u neku posudu i ostaviti u frižider da se potpuno ohladi, najmanje 4 sata.

Sipati u mašinu za sladoled i pustiti da tradi sve dotle dok ne dobijete mekan sladoled...za vas,koji volite mekan sladoled možete ga jesti odmah, ja ga ne volim, sipati u posudu koja može da se stavi u zamrzivac i smrznuti

preko noci ili najmanje 6 sati. Za vas, koji nemate mašinu, izvaditi iz zamrzivaca posle sat vremena i dobro ga izmešajte sa viljuškom, vratiti i ostaviti još sat-dva i još jednom izmešati sve sa viljuškom i onda ostaviti da se potpuno stegne ili raditi na nacin na koji vi pravite sladoled.

Savet

Ja sam koristila krem kukuruz, koga ovde kupim gotovog u konzervi, pa sam preskočila blender. Mogu samo da kažem ukus je prevazišao sva moja očekivanja. Nisam bila skeptična zato što sam ovo radila po receptu blogo kolegice Zoki koja je potvrdila da je ukus fenomenalan. Kakva francuska vanila, kakvi bakrači, ovo je prava stvar!