

Kremasti sladoled za svaciji ukus i brza limunada



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Osnovna smesa:

- **400 g** šlag kreme
- **800 ml** vode
- **2** kašekisele pavlake

I ukus:

- **1/2** bociceekstrata mente
- **1** kašicicapraha sušene nane

II ukus:

- **2/3** bociceekstrata limuna
- **2/3** kesicelimontusa

III ukus:

- **50** grendane crne cokolade
- **1/2** zale?ene korepomorandže

IV ukus:

- **1** kašikakakao

- **1 kašicica** cimet
- **1/2 kašicice** muskatnog oraščica

Za brzu limunadu:

- **1 kašicica** ekstrata limuna
- **1 kašicica** limontusa
- **na vrh kašicice** prah suve nane
- **2 kašicice** sladoleda od limuna (II ukus)
- **2 kašicice** sladoleda od mente (I ukus)
- **4-5 kockice** leda

Priprema

Prvo napravimo osnovnu smesu sladoleda. U veliku ciniju (jer se dobija baš dosta smese) umutimo mikserom šlag sa vodom. Kada se lepo umuti dodamo jednu kiselu pavlaku, umutimo lepo, zatim dodamo drugu pavlaku i opet lepo umutimo mikserom.

Smesu podelimo na 5 dela. U prvi deo dodamo ekstrat mente i prah suve nane. Prah dobijam tako što suhu nanu protrljam prstima da se smrvi. Umutimo mikserom da se sjedini.

U drugi deo dodamo ekstrat limuna i limontus pa umutimo mikserom.

Ja sam ta dva ukusa stavila u istu ciniju. Pa u zamrzivac.

U treci deo dodamo rendanu cokoladu i rendanu koru zamrzle pomorandže pa umutimo malo mikserom.

U cetvrti deo dodamo kakao, cimet i muskatni orašlic pa sjedinimo mikserom.

Ja sam peti deo ostavila bez ikakvih dodataka jer sam htela i tu varijantu da probam. I bilo je super. Preporucujem da i vi probate barem jedan manji deo bez ikakvih dodataka. Sladoled je odlican sa svim ukusima. Sa mentom, ukus nane sa blagom ljutinom, sa limunom, blago kiselkasti ukus poput limunade, baš osvežavajući. A za one koji ipak vole slaše sa kakaom, cimetom i muškatnim oraščicem pravo zadovoljstvo. Odlican ukus ima i sladoled sa rendanom cokoladom sa komadicima rendane kore pomorandže koja je pravo iznenađenje kad se oseti u ustima. Odlican je i za kornete jer se kugle super oblikuju zbog kremaste strukture. Ni malo se ne ledi i ne mrzne tako da deca mogu da jedu koliko žele. Još jedan plus je što je bez jaja i bez ikakvog dodatka šecera, sam po sebi je dovoljno sladak (ali ako želite slaše, možete dodati i šecer). Dodatno se zasladi i ako dodate cokoladu, plazmu, keks, krem bananice, voće... Zavisi od ukusa, ali meni šecer nije bio ni malo potreban.

Brza limunada, kao dodatno uživanje uz sladoled. :D iskoristila sam sastojke koje su mi ostale od sladoleda (jer

limun nisam imala)... U šejker cašu sam stavila oko 150ml vode, 2 kockice leda, ekstrat limuna, malo praha suve nane i sve to promešala dobro. U šacu sam stavila 4-5 kockice leda, izlila limunadu iz šejker caše, dodala malo sladoleda od limuna i mente. I ispala je odlicna i osvežavajuca.

Svakome preporucujem i sladoled i limunadu u ove tropske dane. Što se tice sladoleda ja sam ukuse pravila od stvarcica koje sam imala u kuci pa sam sa vama podelila te ukuse ,koji su se meni dopali. Varijanti je mnogo pa napravite po svom ukusu,ali i bez dodataka i ukusa uživacete u kremastom sladoledu.

Savet

Osvežite se na pravi na?in :D :)