

Pravi sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 1 l mleka
- 1/2 kg šecera
- 5 g limuntusa
- 1/2 kg šlaga u prahu
- 1/2 l hladne vode
- po ukusu voće, kafa, čokolada keks...

Priprema

U 1l hladnog mleka rastopiti 1/2 kg šecera. U ovu smesu dodati 5 gr limuntusa (1/2 kesice).

Posebno umutiti 1/2 kg šlaga u prahu sa 1/2 l hladne vode. Sjediniti sa zašecerenim mlekom.

Po ukusu dodati nekoliko kašika izmiksiranog voća ili džema, kafu, čokoladu, keks ili aromu po ukusu i izdeliti u kutije.

Staviti u zamrzivac.

Nije potrebno mešati dok se zamrzava.

Sladoled je kremast i ne stvaraju se kristali. Dobije se oko 5 litara sladoleda.