

Karamel sladoled



težina: **lako**

za: **5** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **100** g lešnik karamela
- **200 ml** slatke pavlake
- **1 kesica** šlag krema
- **po potrebi** kisele vode
- **3** jajeta
- **50 g** šećera
- **po želji** seckane karamele

Priprema

U šerpu sipati slatku pavlaku, dodati karamele, pa zagrevati na laganoj vatri dok se smesa ne sjedini i karamele ne otope. Skinuti sa vatre i ostaviti da se prohladi.

Umutiti jaja i šećer penasto, pa skuvati na pari, da se dobije gust krem. Kada je smesa dovoljno gusta, skloniti sa vatre i ostaviti da se sasvim ohladi.

U međuvremenu, umutiti šlag krem i kiselu vodu. Ohlađenu karamel masu i ohlađenu smesu sa jajima penasto umutiti. Zatim im dodati umućen šlag krem i nastaviti sa mucenjem dok smesa ne bude homogena. Po želji iseckati nekoliko karamela na krupnije komadice.

Umućenu masu izliti u vlažnu plasticnu ciniju sa poklopcem. Po površini posuti seckane karamele, zatvoriti i

odložiti u zamrzivac. Na svakih sat vremena sladoled vaditi iz zamrzivaca, promešati kašikom, pa ponovo vratiti. Postupak ponoviti nekoliko puta, a zatim odložiti da se sasvim zamrzne.

Savet

Služiti u dubljim ?ašama i dekorisati po želji ?okoladnim rolerima (ili ne?im drugim).