

Naj-naj sladoled

Sastojci

Potrebno je:

- 5 kašika šećera
- 1/2 l mleka
- 350 g kisele pavlake (2 čaše)
- 100 g bele cokolade
- 100 g crne cokolade
- 100 g neslanog kikirikija
- 200 g krem šlag
- 2 vanilin šećera

Priprema

5 kašika šećera propržiti, kao za šerbet i preliteri 1/2 litra mleka i kuvati dok se secer lepo istopi i ostane oko 2 dl mleka. Skloniti i ostaviti da se ohladi dobro, jer se tim (karamel mlekom) muti 200 g šlaga.

U dobro umucen šlag dodati, kiselu pavlaku i još malo mutiti, dodati vanilin šećer. Smesu podeli na dva dela.

U jedan deo dodati 100 g otopljene bele cokolade, a u drugi deo 100 g otopljene crne cokolade i 100 g seckanog kikirikija. Sve to ubaciti u zamrzivac i kad se zaledi uživati u božanstvenom sladoledu.

Sladoled ne stvara kristalice leda, vec ostaje kremast.