

Sladoled od jagoda (2)



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **2** **caše** jagoda (ili drugog voca)
- **1** **caša** šecera
- **1** **caša** kisele pavlake (kiselog mleka)
- **1** **kesica** šlaga
- **po uputstvu** mleko za šlag

Priprema

Jagode usitniti (umutiti) štapnim ili obicnim mikserom uz dodatak šecera.

Umutiti šlag po uputstvu na kesici.

U jagode dodati kiselu pavlaku i lagano sjediniti.

Spojiti sa umucenim šlagom, lagano špatulom prebacujuci masu dok se ne izjednaci.

Masu sipati u odgovarajucu posudu za zamrzavanje. Nije obavezno, ali ja dodam i nekoliko jagoda sasvim sitno iseckanih, jer volim da se jagoda što više oseca. Sladoled ostaviti nekoliko sati da se zamrzne.

Zamrznut sladoled služiti uz dodatak preлива od jagoda koji pravim tako što propasiram jagode i u dobijenu masu umešam malo šecera ili neki drugi zaslašivac. Naravno može i bez preлива.

Savet

Po receptu koji sam dobila pre više decenija u sladoled ide kiselo mleko, ali ja najčešće stavim kiselu pavlaku (može i grčki jogurt) jer mi se čini da je ukus puniji. Preliv nije obavezan, ali doprinosu ukusu jagode.