

Izdašni sladoled



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **400** g šećera
- **1** kesica limuntusa
- **200** g šlaga
- **150** g gredane čokolade
- **200** g mlevene plazme
- **2** kesice vanilin šećera

Priprema

Mleko skuvati sa šećerom, pa kad provri, smanjiti temperaturu i nakon toga kuvati još oko 15 minuta. Ostaviti da se sasvim ohladi, pa odvojiti 800 ml mleka, a 200 ml ostaviti sa strane (najbolje u frižideru). U ovih 800 ml umešati limuntus i dobro promešati. Smesu izliti u ciniju i staviti u zamrzivac da se stegne (najbolje tokom noci).

Preostalih 200 ml mleka umutiti sa šlagom.

Zatim umućenom šlagu dodavati kašiku po kašiku prohlavene i stegnute smese sa limuntusom. Mutiti da smesa bude penasta.

Zatim masu podeliti na tri dela, pa u jedan dodati rendanu čokoladu, u drugi mlevenu plazmu, a u treci vanilin šećer.

Masu rasporediti u plasticne cinije i ostaviti u zamrzivac da se stegne i ohladi.

Savet

Po želji u sladoled se mogu dodati i neke arome ili vo?e, izbor je na Vama.