

Penušavi vocni sladoled od višanja, jagoda, banana i cokolade



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **300 g**šlag krema
- **250 ml**gazirane vode
- **300 ml** gustog jogurta
- **300 g**svežih ili smrznutih višanja
- **100 ml**kondezovanog mleka

Sladoled od jagoda:

- **200 g**jagoda
- **100 ml**kondezovanog mleka

Sladoled od banana:

- **2**banane
- **100 g**umucenog šlaga

Sladoled od cokolade:

- **100 g**cokolad za kuvanje
- **1 kesica**instant kafe
- **100 ml**kondezovanog mleka

okoladni preliv za sladoled:

- **100 g** cokolade za kuvanje
- **3 kašike** šecera
- **2 kašike** meda
- **3 kašike** mleka
- **50 g** mlevenog lešnika

Kondezovano mleko:

- **200 g** šecera
- **150 ml** mleka
- **25 g** maslaca ili margarina
- **1 kašičica** gustina
- **2 kesice** vanilin šecera

Priprema

Dan ranije pripremiti kondezovano mleko, kako bi se ohladilo i dobilo gustu strukturu. Dan ranije banane zamrznuti, oguliti, iseci na kolutove, staviti u plasticnu kesicu i zamrznuti. U vecu posudu umutiti penasto šlag krem sa gaziranom vodom. Posudu skloniti na hladno. Pripremljeno kondezovano mleko spojiti sa umucenim šlagom, umutiti sve zajedno u cvrstu kremastu masu, posudu ostaviti na hladno. Jagode izblendirati sa štapnim mikserom, skloniti na stranu. Višnje ubrala sveže, ocistila od koštica i izblendirala u finu kašu. Okoladu za kuvanje otopiti u mikrotalasnoj, može na šporetu, u posudi dodati cokoladu, šecer i mleko, umesto šecera može se dodati med. Kada se doda med cokolada dobije još sjajniju tecnu strukturu. Mešati varjacom cokoladu, sjediniti je u glatku masu bez grudvica. Otopljenu cokoladu takoe skloniti sa strane.

Priprema kondezovanog mleka: U maloj posudici na vatri istopiti maslac ili margarin. U drugoj posudici izmešati gustin, vanilin šecer sa mlekom. Kada se maslac otopio dodati pripremljenu mešavinu od mleka. Mešati na laganoj vatri varjacom neprekidno oko 5 minuta. Kad masa postaje gusta, skloniti sa vatre i ostaviti da se ohladi. Kondezovano mleko prohladjeno sipati u staklenoj teglici i ostaviti u frižideru do upotrebe. Na ovaj nacin kondezovano mleko može da stoji do nekoliko dana i dobra zamena kad nema te pri ruci pravo kondezovano mleko.

Sladoled od višanja: Višnje oprati i skošticiti od koštica. Očišcene višnje kratko izblendirati štapnim mikserom. Zatim u blendirane višnje dodati gusti jogurt i šecer, štapnim mikserom malo još izblendirati. Pripremljenu smesu od višanja sipati u plasticnu odgovarajucu posudu, ostaviti u zamrzivacu na zamrzavanje. Povremeno kašikom promešati sladoled da nema kristalici leda. Zaleeni sladoled od višanja izvaditi iz hladnjaka, ostaviti malo na sobnoj temperaturi da se malo opusti i omekša. Kašikom za sladoled vaditi kuglice sladoleda od višanja. Sladoled od višanja dekorisati otopljenom cokoladom.

Sladoled od banana: Zamrznute banane izvaditi iz zamrzivaca, izblendirati u finu kašu. Umuceni krem podeliti na tri jednaka dela. Jednu trecinu kreme odvojiti i spojiti sa izblendiranom bananom. Varjacom lagano ovlaš

promešati šlag krem i banane, pripremljeni sladoled sipati u plasticnu posudu. Pripremljeni sladoled od banane ostaviti u zamrzivacu na zamrzavanje 2 h.

Sladoled od jagoda: Jagode oprati, ocistiti peteljke. Usitniti i ili izblendirati u finu kašastu masu. Izblendiranim jagodama dodati polovinu ostalog krema, lagano varjacom promešati da se jagode i krem sjedine. Sladoled od jagoda sipati u plasticne posude i odmah ostaviti u zamrzivac na 2-3 h na hlaenje.

Sladoled od cokolade: Potrebno je napraviti cokoladnu bazu 2 kašike cistog kakaa ili 2 kašike instant kafe preliti sa 2 kašike vrele vode, dodati sitno naseckanu cokoldau za kuvanje, 100 ml kondezovanog mleka. Varjacom sve promešati i staviti u mikrotalasnoj na kratko samo da se zagreje i otopi cokolada. U otopljenoj masi od cokolade dodati kašicicu ekstrakta vanile i naprstak soli, opet izmešati i sjediniti cokoladnu masu. Pripremljenu cokoladnu bazu spojiti sa peostalim umucenim kremom od šlaga i kondezovanog mleka. Trecinu preostalog krema umešati u cokoladu, pa zatim dodati preostali krem. Izmešati dok se ne sjedini u glatku cokoladnu kremu. okoladni sladoled sipati u plasticnu posudicu, ostaviti da se hladi u zamrzivacu najmanje oko 5 h.

okoladnog preлива za sladoled: U posudi otopiti cokoladu za kuvanje, sa mlekom šećerom, dodati mleveni peceni lešnik. Izmešati cokoladni preliv, sjediniti u glatki preliv bez grudvica. Kašikom za sladoled vaditi po želji kugle sladoleda. Na kraju dekorisati prelivom od cokolade i lešnikom.

Savet

Po želji izabrati voe koje najviše volite i napravite svoj sladoled sa najlepšim ukusom! Leto je bie vrelooo. Pozdrav!