

Domaci mlecni sladoled



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **70** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 ml** mleka
- **250 g** šecera
- **1** vanilin-šecer
- **150 ml** voda
- **250 g** belog šlaga
- **50 g** čokolade za kuvanje
- **1** list velike oblande

Priprema

U šerpu usuti mleko, dodati šecer, vanilin-šecer i vodu, staviti na vatru i kuvati dvadesetak minuta.

Nakon toga, skloniti sa vatre i ostaviti da se prohladi te staviti u zamrzivac na 2-3 sata.

Izvaditi šerpu iz zamrzivaca, sipati smesu u plasticnu ciniju, postepeno dodavati šlag neprekidno muteci mikserom.

Dobijenu smesu podeliti na dva dela-u jedan deo dodati otopljenu čokoladu i dobro umutiti mikserom.

Sladoled sipati u modlice...

...poklopiti i staviti u zamrzivac da se stegne.

Ostatak smese sipati u cinije, poklopiti i staviti u zamrzivac.

Oblandu uviti u vlažnu krpu i kad omekša iseci je na 4 dela, napraviti fišeke (kornete), staviti u čaše i ostaviti pola sata da se osuše.

Servirati te poslužiti.

Savet

Bilo da je u modlici, iniji, kornetu-svakako dobijate pravi domai sladoled. U vreme pripreme nije uraunato vreme koje je potrebno da sladoled odstoji u zamrzivau kako bi se stegao. Prijatno.