

Sladoled od dinje, pomorandže i meda, sa keksom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **500 g** dinje
- **1** pomorandže
- **3 kašika** meda
- **5-6 kašika** šećera kristala
- **5-6 kašika** gustina
- **50 g** suvog groža
- **1 kašika** ruma
- **3 kašike** kisele pavlake
- **5 kašika** mlevenih lešnika
- **100 g** šlaga u prahu
- **0,5 dl** vode
- **12-15 kom** keksa

Priprema

Dinju i pomorandžu ocistiti od kore i semena i iseckati na kockice.

Suvo grože preliti rumom i ostaviti da odstoji.

Iseckano voće staviti u šerpu, posuti šećerom i preliti medom i krckati na umerenoj temperaturi, dok voće ne omekša.

Kada je voće omekšalo, štapnim mikserom ga usitniti u kašastu masu.

Dodati gustin i izjednačiti masu mešanjem.

Dodati suvo grožđe.

Dodati grubo mleveni pečeni lešnik.

Dodati kiselu pavlaku.

Umutiti šlag u prahu sa hladnom vodom.

Dodati šlag u masu, pa promešati varjačom da se sve izjednači.

Duguljasti uzan kalup obložiti prozirnom folijom, tako da folija prepada preko stranica kalupa.

Toplu masu izručiti u obložen kalup i malo stresti da se popune šupljine.

U još toplu masu utisnuti keks na pravilnim razmacima i ostaviti da se masa prohladi.

Kada je masa ohlaena, deo prozirne folije van kalupa preklopiti preko mase i ostaviti u zamrzivac do sutradan da se sladoled zamrzne.

Zamrznut sladoled izvaditi iz kalupa, skinuti foliju i seci na šnite.

Pri serviranju po želji preliti rastopljenom čokoladom ili nekim drugim prelivom.

Savet

Sladoled ili sladoled torta – kako god... ali dinja sa dodatkom pomoćandže daje i miris i ukus... Količine šeera i gustina zavise od toga koliko je dinja slatka i suva ili sona.