

Domaci sladoled sa ukusom ruma i grožem



težina: **lako**

za: **4 osoba**

vreme pripreme: **10 min**

Sastojci

Potrebno je:

- **300 ml** mleka
- **500 ml** slatke pavlake
- **50 g** suvog groža
- **4** jajeta
- **4 kašike** šećera
- **50 g** čokolade
- **50 ml** ruma

Priprema

Jaja polupajte, odvojite belanca od žumanaca. Žumanca izmutite mikserom. U sud sa izmucenim žumancima dodajte šećer i mutite dok se ne rastopi. Zatim u sud dodajte mleko i mešajte žicom. Sud stavite na paru.

čokoladu izlomite na parčad i dodajte u sud. Kada se čokolada rastopi i krem dobije potrebnu gustinu, sklonite sud sa šporeta i ostavite da se ohladi.

U dubljem sudu mikserom mutite slatku pavlaku dok ne dobije potrebnu cvrstinu. Zatim mikserom izmutite

belanca i dodajte ih sud sa izmucenom pavlakom. Dodajte ohlaeni krem i mešajte kašikom dok se smesa ne sjedini.

U sud dodajte suvo grože, rum i promešajte.

Sud stavite u zamrzivac, a kada se sladoled zamrzne poslužite ga.

Savet