

Krem sladoled



Sastojci

Potrebno je:

- 130 ml mleka
- 2 žumanceta
- 2 kesice burbon vanilin šecera
- 2 kašike šecera
- 2 kašike meda
- 1 kesica sladoleda u prahu (sa ukusom vanile "aleva")
- 200 ml slatke pavlake
- ušecereni orasi i lešnici: (90 g oraha, 50 g lešnika)
- 2 kašike šecera
- 3 kašike meda
- 3 kašike vode
- 1/2 kafene kašicice (po želji cimet ili kakao ili mleveni karanfilic)

Još:

- milka "noisette"
- suvo grožđe
- rum štapici
- punjeni lešnik kremom

Priprema

Mikserom dobro umutiti žumanca, vanilu burbon, šecer i med. Sipati mleko i još malo mutiti. Kuvati 10-ak min. na pari ili u šerpi sa debljim dnom stalno mešajući drvenom kašikom. Ostaviti da se ohladi.

Za to vreme u jednom sudu mikserom umutiti slatku pavlaku, a u drugo sladoled u prahu po uputstvu sa kesice

(ja sam stavila umesto 200 ml mleka, kako piše, 170 ml). Pomešati ove dve smese. Kada se jaja skroz ohlade, dodati i njih i sve dobro izmešati mikserom. Uliti u plasticnu posudu i staviti u frižider.

Ispici lešnike u rerni, ne previše. Ocistiti od kore. Iseckati sitno orahe i lešnike. Pomešati šećer, med, vodu i začine po želji i sipati u tiganj. Sacekati da pocne da vri, mešati drvenom kašikom. Kada pocne da se zgušnjava dodati seckane orahe i lešnike, dobro promešati i još malo pržiti.

Tanjir premazati sa malo ulja i sipati smesu iz tiganja. Ostaviti da se ohladi, pa usitniti prstima. Izrendati milka cokoladu. Suvo groždje potopiti u rum. Posle 6 sati (ako ne možete da cekate duže:) servirati kugle sledoleda, posuti izmrvljenim, ušecerenim orasima i lešnicima, suvim groždjem i milkom i staviti štapic punjen lešnik kremom.

Ovaj sladoled se bukvalno topi u ustima! Uživajte! Prijatno!