

Sladoled (vanila, cokolada, višnja)



težina: **srednje**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 5jaja
- 5 **kašika**šecera
- 200 **g**milerama
- 300 **g**šlag krema
- 400 **ml**mleka
- 200 **g**višanja
- 150**g**šecera
- 150 **g**crne cokolade
- 30 **ml**ulja
- 3 **kesice**vanilin šecera

Priprema

Jaja staviti u rosfrajnu šerpu, sipati šecer i mutiti najmanjom brzinom miksera, na najnižoj temperaturi na šporetu, 12-15 minuta. Može i na pari, ali meni je ovako lakše. Zatim ostaviti da se hladi.

U dubokoj ciniji umutiti šlag sa mlekom, dodati mileram i na kraju ohlaena jaja. Mutiti polako mikserom. Masu podeliti na 3 jednaka dela.

Višnje i šecer kuvati desetak minuta i ohladiti. okoladu otopiti sa uljem, takoe ohladiti.

U trecinu sladoleda staviti vanilu i umutiti. Sipati u posudu za hlaenje.

Zatim u drugu trecinu smese dodati skuvane višnje zajedno sa tecnošcu koju su pustile i lagano promešati.

U preostalu trecinu sipati otopljenju cokoladu i dobro umutiti. Sva tri sladoleda staviti u zamrzivac na nekoliko sati.

Savet

Moji ukuani obožavaju ovakav sladoled. esto menjam dodatke, dok osnova uvek ostaje ista.