

Domaci kremast sladoled



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **15** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1** l mleka
- **500 g** slatke pavlake
- **500 g** šecera
- **100 g** crne cokolade
- **50 g** bele cokolade
- **100 g** mlevenog lešnika

Priprema

Dan ranije napraviti kondenzovano mleko (ako nadjete mozete kupiti ali kako ga kod mene u selu nema, ja ga sama pravim). Staviti mleko i šecer na jacoj vatri, povremeno pomešati i sacekati trenutak dok ne pocne da "zuj". To je par minuta pre kljucanja. E onda smanjiti ringlu na 1,5 i ostaviti tako da se lagano kuva 100 minuta. Ostaviti da se potpuno ohladi.

Slatku pavlaku iztmutiti u cvrst krem, pa dodati ohladjeno kondzovano mleko (500 ml). Sve lepo sjediniti pa smesu podeliti na dva dela. U jedan staviti istopljenu crnu cokoladu i iseckanu belu cokoladu, a drugi deo staviti mleveni lešnik. Po želji možete staviti voce ili druge ukuse.

Sipati sladoled u vecu posudu pa ostaviti u zamrzivacu, najmanje tri sata da s stegne.

Sladoled je veoma kremast.

Savet