

Domaci sladoled (9)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 ml** neutralne mlecne pavlake
- **200 g** šecera
- **150 g** grckog jogurta
- **2 kesice** vanilin šecera
- **200 ml** mlecne slatke pavlake
- **100 g** čokolade
- **200 g** voća

Priprema

U vanglu stavite 200 ml neutralne mlecne pavlake sa minimumom 20% mm i 200 g šecera. Mešajte 5 minuta spatulom ili varjačom dok se šećer ne istopi. Dodajte 150 g grčkog jogurta, dve kesice vanilin šecera pa lepo sjedinite.

U drugoj vangli umutite 200ml slatke mlecne pavlake. Ako ne naete mlecnu može i ona megle mada lepše je sa mlecnom. Ako pavlaka nije zašecerena kadabudete sve sjedinili probajte pa dodajte šecera po ukusu. Polako umešajte umucenu pavlaku u onu sa grčkim jogurtom. Kada se sve sjedini masu podelite na dva dela.

U jedan deo umešajte 100 g otopljene čokolade za kuvanje koju ste predhodno malo prohladili koliko da nije vrelo.

A u drugi deo dodajte 200 g nekog voća koje ste ispasirali i sa jednom kašikom šecera kuvali vrlo kratko. I voće malo ohladite. Ja sam stavila maline. Lepa baš kolicina ispadne. A najvažnije je što je tekstura onako

svilenkasta i mlečna. Mada moj drug je izjavio kada sam mu dala recept *sve, sve ali što se brzo sprema to mi je najbitnije*. Eto brze letnje poslastice koju cete zavoleti.

Savet

Svi mi volimo sladoled. Posebno one koje pravimo kod kue. Uvek su tu neki raznorazni recepti koji ukljuuju jaja i to živa. A pošto je sad malo rizino koristiti termiki neobraena jaja zbog salmonele, tragala sam za nekim receptom koji e mi dati približno kvalitetniji ukus i teksturu, kao kada napravim sladoled sa jajima. Pre neki dan pozvala me je drugarica na degustaciju njenog "home made" sladoleda. Recept je kaže dobila od sestre iz francuske i vrlo esto ga sprema. I da skratim priu nije mi se baš mnogo dopao jer nije imao onu mlenu svilenkastu teksturu za kojom sam tragala. Teksturu mog sladoleda sa jajima. Iz kurtuazije sam uzela recept i momentalno shvatila da mogu da ga izmenim. Vrlo malo izmena može uo da napravi. I tako sam krenula da pravim.