

Sladoled od čokolade i malina



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **oko** 1 l sladoleda od dva sastojka
- **250-300 g** malina
- **2 kašike** kisele pavlake
- **100 g** šećera
- **1 puna kašika** kakaoa
- **1 kašičica** instant kafe
- **2 kašike** šećera
- **2** vanil šećera

Priprema

Prvo treba napraviti Sladoled od dva sastojka za koji sam prošle godine objavila recept, ali cu ga ponoviti jer je kratak i jednostavan. Pola litre slatke mlecne pavlake umutiti sa 2 kašike prah šećera (ako volite može i više šećera) pa kad je umucena dodati 400 g kondenzovanog domaceg mleka (ciji sam recept takodje objavila) ili kupovnog. Mutiti kratko samo da se masa izjednaci.

Podeliti na dva dela (ili tri kao ja jer sam trecinu pravila sa pecenim lešnikom). U jedan deo umešati kakao i kafu sa šećerom i vanil šećerom koje razmutimo saalo vode so da se napravi pasta. Izjednaciti masu pa je sipati u plasticnu kutiju.

Staviti u zamrzivac na 3-4 sata pa ga onda služiti.

Maline i šećer i vanil šećer izblendirati pa umešati u drugi deo sladoleda u koga smo prethodno dodali kiselu

pavlaku kratko umutiti mikserom. Takoe i ovu masu sipati u plasticnu kutiju.

Staviti u ovu kutiju i zamrzivac na 3-4 sata da se zamrzne.

Prilikom pripreme u obe mase ili u osnovni sladoled možete dodati i više šecera ako volitda bude sladji.

Prilikom služenja cokoladni sladoled možete positi mlevevenih pecenim lešnikom ili rastopljenom mlecnom cokoladom, a sladoled od malina prelivom od malina.

Savet

Prošle godine sam probala (i objavila recept) za Sladoled od dva sastojka koji me je oduševio ukusom, a i jednostavnošu pripreme. Od njega kao osnove mogu se praviti razni sladoledi u zavisnosti sta mu doete. Prošle godine sam pravila sa jagodama, peenim lešnikom, a ove sa malinama i okoladom. Sladoled ima izuzetnu punou ukusa, a pravi se veoma lako posebno u odnosu na starinske sladolede koji su se kuvali od mleka, jaja i šecera što baš i nije prijatno na vruini.