

# **Sladoled kao u poslasticarnici**



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

## **Sastojci**

### **Potrebno je:**

- **2** l mleka
- **600 - 800** g šecera
- **1** limontus
- **500** g šlag pene
- **1/2** l vode

## **Priprema**

Skuvati mleko sa šecerom, ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi, pa dodati limontus i dobro promešati. Staviti u zamrzivac da se zaledi 24 h.

U dosta veliku posudu za mucenje (pošto je veoma velika kolicina), umutiti mikserom šlag penu sa vodom.

Izvaditi zamrzlo mleko iz zamrzivaca i postepeno uz stalno mucenje dodavati po 1 kašiku u umucen šlag, dok ne utrošite zaleeno mleko. Mutiti dosta dugo dok se sve grudvice ne razbiju, tako da bude glatka smesa. U ovu smesu možete po želji dodati, neko voće, maline, višnje, a takoe i keks mleveni ili rendanu cokoladu. Tu smesu podeliti u odgovarajuće cinije i ostaviti u zamrzivac da se zaledi sladoled isto 24 h. Pri služenju možete ukrasiti po želji.

## **Savet**

Ja na ovu koliinu dodajem 500 g šeera, jer ne volimo mnogo slatko, a dodajem malo mlevenog keksa. Vi po

želji možete dodati šta volite, a ne morate ništa. Veoma je ukusan i nije teško napraviti, traje dugo i svi zadovoljni. Prijatno.