

Sladoled kao u poslasticarnici



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

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

Priprema

Skuvati mleko sa šećerom, 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.