

Sladoled (2)



težina: **lako**

za: **20** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- 2 l mleka
- 1 kesica limontusa
- 300 g šlag pene
- 100 g mlevene plazme
- 100 g čokolade sa lešnicima
- 4 supene kašike rum
- 300 ml mleka
- 2 kesice vanil šećera

Priprema

Mleko staviti sa šećerom i vanilin šećerom da se skuva. Skuvano mleko ohladiti i u ohlaeno dodati 1 kesicu limontusa, promesati i ostaviti u zamrzivac da prenoci. Sledeceg dana prvo suvo grožđe potopiti u rum i ostaviti da nabubri, zatim 300 g šlag pene umutiti sa 300 ml hladnog mleka i u to dodati kašiku po kašiku zamrznute smese. Mutiti u vecoj ciniji jer bude baš dosta. Umucenu smesu sipati u više cinija. U prvu ciniju dodati 100 g rendane čokolade i promesati, u drugu ciniju dodati 100 g mlevenog keksa i suvo grožđe oceeno od rum, a u trecu ciniju možete staviti neko voće ja nisam stavljala nista. Staviti u zamrzivac da se dobro ohladi. U toku zamrzavanja na otprilike dva sata sladoled promesati i ponovo vratiti u zamrzivac.

Savet

Fino i kremasto