JERNEJ KITCHEN

DOMAČI VIŠNJEV SLADOLED S ČOKOLADO IN PIŠKOTI

Domači višnjev sladoled s čokolado in piškoti je narejen v samo nekaj minutah, s samo 6 sestavinami. Kremast, lahek, a prava bomba okusov in tekstur.

ZA	1.5	LITRA SLADOLEDA
PRIPRAVA:	10	MINUT
ZAMRZOVANJE:	240	MINUT
ČAS SKUPAJ:	250	MINUT

DOMAČI VIŠNJEV SLADOLED S ČOKOLADO IN PIŠKOTI

500 g sladke smetane

150 g grškega jogurta

300 g kondenziranega mleka

120 g zamrznjenih višenj

100 g nastrgane čokolade

100 g piškotov (naprimer domači prijatelj)

TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda
električni mešalnik
lopatka
globok pekač velikosti približno 20 cm x 10 cm

PRIPRAVA SLADOLEDA

V večjo skledo damo hladno sladko smetano, jogurt in kondenzirano mleko. Z električnim mešalnikom pri srednji hitrosti stepamo 4 - 6 minut, oziroma tako dolgo, da postane zmes rahlo stepena in še ne tvori čvrstih vrhov ko dvignemo metlico.

NASVET

Za ta korak lahko uporabimo tudi kuhinjski robot z nastavkom metlice za stepanje.

PRIPRAVA SLADOLEDA

V mešanico dodamo večino višenj, nastrgane čokolade in grobo sesekljane piškote. Nekaj sestavin pa prihranimo za posip na koncu. Rahlo premešamo z lopatko, tako da skušamo obdržati čim več volumna.

SLADOLED ZAMRZNEMO

Mešanico za sladoled vlijemo v pekač volumna 1.5 litra. Uporabimo pekač velikosti približno 20 cm x 10 cm in višine 10 cm. Po vrhu v poljubnem vzorcu posujemo prihranjene sestavine. Postavimo v zamrzovalnik za 4 - 6 ur, ali čez noč. Preden postrežemo postavimo na sobno temperaturo za 5 - 10 minut, da se sladoled rahlo zmehča.

© Copyrights 2024. All rights reserved. Designed by jernejkitchen team.