



JERNEJ KITCHEN

SLADOLED Z VROČIM SADJEM

Sladoled z vročim sadjem je sladica s katero smo odraščali vsi v naši družini, mali in veliki. Gre za zelo preprost recept, narejen v nekaj minutah.

ZA 4 OSEBE
PRIPRAVA: 5 MINUT

SLADOLED Z VROČIM SADJEM

300 g zamrznjenega ali svežega jagodičevja

1 čajna žlička limoninega soka

1/2 žličke vanilijeve paste

30 g sladkorja

2 žlici vode

8-12 kepice sladoleda

2 žlici nastrgane čokolade (poljubno za posip)

VROČE SADJE

V kozico damo vse sestavine (jagodičevje, limonin sok, vanilijevo pasto, sladkor, vodo) za vroče sadje. Pristavimo na zmeren ogenj in počakamo, da mešanica zavre, nato kuhamo pri rahlem vretju 2 minuti. Odstavimo z ognja.

POSTREŽEMO

Med štiri skodelice razdelimo dve do tri kepice sladoleda. Midva imava za ta recept najraje vanilijev sladoled. Enakomerno po sladoledu razporedimo vroče sadje in poljubno posujemo še z žličko nastrgane čokolade. Postrežemo takoj.

TOOLS AND EQUIPEMENT Oglas

kozica
skodelice za sladoled