

Äokoladni sladoled

**JERNEJ KITCHEN**ÄOKOLADNI SLADOLED

Skrivnost tega slastnega, doma narejenega sladoleda je v kvalitetni Äokoladi in majhnih kakavovih zrnih.

- za
6
oseb
- priprava:
40
minut

Äelatina

Äelatina je stabilizator, kar pomeni da sladoled naredi bolj kremast, prepreÄi, da bi se sladoled hitro stopil. V kolikor se odloÄite uporabiti Äelatino, v skodelico nalijemo ledeno hladno vodo, vanjo postavimo listiÄe Äelatine ter pustimo 10 minut, da se Äelatina dobro napoji z vodo.

Äokolada

Äokolado damo v posodo. V kozico nalijemo mleko ter dodamo med in rjav sladkor. Postavimo na srednje moÄan ogenj in pustimo do skorajÄinjega vretja. Nemudoma odstavimo in prelijemo Äez Äokolado. Dodamo ÄiÄepec soli, kakavova zrna ter dobro premeÄiamo. Dodamo dobro odcejeno Äelatino in s pomoÄjo paliÄnega meÄialnika zmiksamo v gladko teksturo. Ohladimo v hladilniku.

Nasvet

Ko se Äokoladni sladoled ohladi, ga lahko na tej toÄki prestavimo v aparat za izdelovanje sladoleda in sledimo navodilom za uporabo. V kolikor tega aparata nimamo, sledimo naslednjim korakom. zamrznemo za 8 ur ali Äez noÄ

Ko se sladoled dovolj ohladi, ga dobro zapremo in zamrznemo v zamrzovalniku za 4 - 8 ur, oziroma dokler ne zamrzne popolnoma.

premeÄiamo

Äokoladni sladoled prestavimo iz posode, ga nareÄemo na manjÄie kose ter ga premeÄiamo v kvalitetnem blenderju na najviÄiji hitrosti 3 - 4 minute.

postreÄemo

Äokoladni sladoled lahko postreÄemo takoj, ali pa ga Äie za 1 uro postavimo v zamrzovalnik, na ta naÄin bo dobil Äie bolj sijoÄo in kremasto teksturo. Hranimo v zamrzovalniku do 3 tedne.

Äokoladni sladoled

1400 ml polnomastnega mleka (3.5% + maÄiÄobe)

5 listov Äelatine (poljubno)

60 g medu

200 g rjavega sladkorja

400 g kvalitetne temne Äokolade (70% kakava)

50 g kakavovih zrn

Tools and equipement

skleda

kozica

paliÄni meÄalnik

blender

Oglas

© Copyrights 2025, All rights reserved. Designed by [jane.kitchen](#) team