



## JERNEJ KITCHEN

# ČOKOLADNI SLADOLED

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

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 40 MINUT

### ČOKOLADNI SLADOLED

1400 ml polnomastnega mleka (3.5% + maščobe)

5 listov želatine (poljubno)

60 g medu

200 g rjavega sladkorja

400 g kvalitetne temne čokolade (70% kakava)

50 g kakavovih zrn

### TOOLS AND EQUIPEMENT

skleda

kozica

palični mešalnik

blender

### ŽELATINA

Želatina je stabilizator, kar pomeni da sladoled naredi bolj kremast, prepreči, da bi se sladoled hitro stopil. V kolikor se odločite uporabiti želatino, v skodelico nalijemo ledeno hladno vodo, vanjo postavimo lističe želatine ter pustimo 10 minut, da se želatina dobro napoji z vodo.

### ČOKOLADA

Čokolado damo v posodo. V kozico nalijemo mleko ter dodamo med in rjav sladkor. Postavimo na srednje močan ogenj in pustimo do skorajšnjega vretja. Nemudoma odstavimo in prelijemo čez čokolado. Dodamo ščepec soli, kakavova zrna ter dobro premešamo. Dodamo dobro odcejeno želatino in s pomočjo paličnega mešalnika zmiksamo v gladko teksturo. Ohladimo v hladilniku.

### NASVET

[Ko se čokoladni sladoled ohladi, ga lahko na tej točki prestavimo v aparat za izdelovanje sladoleda in sledimo navodilom za uporabo. V kolikor tega aparata nimamo, sledimo naslednjim korakom.](#)

### ZAMRZNEMO ZA 8 UR ALI ČEZ NOČ

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

### PREMEŠAMO

Čokoladni sladoled prestavimo iz posode, ga narežemo na manjše kose ter ga premešamo v kvalitetnem blenderju na najvišji hitrosti 3 - 4 minute.

### POSTREŽEMO

Čokoladni sladoled lahko postrežemo takoj, ali pa ga še za 1 uro postavimo v zamrzovalnik, na ta način bo dobil še bolj

sijočo in kremasto teksturo. Hranimo v zamrzovalniku do 3 tedne.