



JERNEJ KITCHEN

SLADOLED Z LIMONO IN MASCARPONE SIROM

Super kremast, lahek in zanj ne potrebujemo aparata za sladoled.

ZA 6 OSEB
PRIPRAVA: 40 MINUT

OSNOVA ZA SLADOLED

- 350 ml sladke smetane
- 2 rumenjaka, proste reje
- 1 jajce, proste reje
- 65 g sladkorja
- 1 vaniljev strok
- 150 g mascarpone sira
- 2 žlici cvetličnega medu
- 2 limoni, lupinica in sok

SLADOLED Z LIMONO IN MASCARPONE SIROM

- 150 g sladke smetane
- 2 žlici cvetličnega medu
- 2 žlici pistacij, sesekljanih

TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- kozica
- živilska folija
- ročni električni mešalnik
- blender
- kuhinjska lopatica

OSNOVA ZA SLADOLED

Pripravimo vanilijevo kremo. Strok vanilije prerežemo na pol in z nožev konico postrgamo semena. Vanilijeva semena in prazen strok damo v kozico. Dodamo smetano in na kuhalniku zavremo. Kozico odstavimo z ognja, pokrijemo z živilsko folijo in pustimo na sobni temperaturi 20 minut. Medtem v skledi s pomočjo kuhinjske metlice dobro stepemo rumenjaka, jajce in sladkor. Smetano ponovno zavremo. Tretjino smetane prelijemo čez jajčno mešanico ter zelo dobro premešamo. Jajčno kremo prelijemo nazaj v kozico. Med nenehnim mešanjem jo počasi segrevamo toliko časa, da se nekoliko zgosti, približno 3-5 minut. Kremo prelijemo v posodo in postavimo na stran, da se ohladi.

OSNOVA ZA SLADOLED

V blenderju zmešamo mascarpone sir, med in limonin sok. Dodamo ohlajeno sladoledno osnovo skupaj z vanilijevo palčko in na visoki hitrosti miksamo približno minuto. Prelijemo v posodo in postavimo na stran.

STEPENA SMETANA

Sladko smetano s pomočjo ročnega električnega mešalnika stepemo v rahlo strukturo, smetane ne stepemo do trde stepene sladke smetane.

ZAMRZOVANJE

V posodi premešamo sladoledno osnovo, 1/3 na hitro stepene sladke smetane in limonino lupinico. Preostali del sladke smetane z rahlimi krožnimi gibi s pomočjo kuhinjske lopatice, nežno vmešamo v mešanico, tako da postane sladoledna osnova rahla. Sladoled pokrijemo na dotik z živilsko folijo in zamrzemo v zamrzovalniku za 4 - 8 ur, oziroma dokler ne zamrzne popolnoma.

ZMEŠAMO

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

POSTREŽEMO

Sladoled 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 2 tedna. Preden postrežemo dodamo še tekoč med in nasekljane pistacije. Uživajte.