



## JERNEJ KITCHEN

# SLADOLED Z MARELICAMI IN VANILIJO

*Lahek, svež, sadni in še priprava je super enostavna.*

ZA 6 OSEB  
PRIPRAVA: 40 MINUT

### OSNOVA ZA SLADOLED

- 1 vaniljev strok
- 350 g sladke smetane
- 2 rumenjaka, proste reje
- 1 jajce, proste reje
- 65 g sladkorja
- 150 g sladke smetane

### SLADOLED Z MARELICAMI IN VANILIJO

- 300 g marelic, brez koščic
- 160 g sladkorja
- 1 vaniljev strok

### TOOLS AND EQUIPEMENT

- kuhinjski nož
- kozica
- živilska folija
- skleda
- 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 350g sladke smetane 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.

### SLADOLED

Preostalo sladko smetano (150g) s pomočjo ročnega električnega mešalnika stepemo v rahlo strukturo, smetane ne stepemo do trde stepene sladke smetane. V posodi premešamo sladoledno osnovo in tretjino na hitro stepene sladke smetane. 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 zamrznemo v zamrzovalniku za 4 - 8 ur, oziroma dokler ne zamrzne popolnoma.

### VANILIJA IN MARELICE

Marelicam odstranimo koščice in jih narežemo na manjše kose. Na srednje močan ogenj pristavimo kozico napolnjeno z vodo. Nanjo postavimo skledo, pazimo, da se ta ne dotika vode. Dodamo narezane marelice in 80g sladkorja. Prav tako v skledo dodamo vanilijeva semena in prazen vaniljev strok. Tesno pokrijemo z živilsko folijo in kuhamo 20 - 30 minut, oziroma dokler se sladkor ne raztopi in marelice spustijo sok.

### VANILIJA IN MARELICE

Odstranimo vaniljev strok in mešanico prelijemo v čisto kozico. Dodamo 80g sladkorja in kuhamo 5 minut. Odstavimo s kuhališča in pustimo, da se sadna mešanica popolnoma ohladi.

#### POSTREŽEMO

Sladoled prestavimo iz posode, ga narežemo na manjše kose ter ga zmiksamo v kvalitetnem blenderju na najvišji hitrosti 3 - 4 minute. Vmešamo ohlajeno mešanico marelic, vanilije in sladkorja in postrežemo takoj, ali pa ga še za 1 uro postavimo v zamrzovalnik, na ta način bo sladoled dobil še bolj sijočo in kremasto teksturo. Hranimo v zamrzovalniku do 2 tedna.