



JERNEJ KITCHEN

ZIMSKI SLADOLED (ČOKOLADNA KREMA V KORNETU)

Zimski sladoled ali bogata čokoladna krema v kornetu je odlična, zelo enostavna sladica, narejena za prave čokoholike. Fantastična za odrasle in otroke.

ZA	4	OSEBE
PRIPRAVA:	30	MINUT
HLAJENJE:	60	MINUT
ČAS SKUPAJ:	90	MINUT

ČOKOLADNI NADEV

5 beljakov (150g)

110 g sladkorja

160 g čokolade (zeželeno med 60% - 70% kakava)

100 g hladnega masla

4 korneti za sladoled

ČOKOLADNI PRELIV

150 g čokolade (zeželeno med 60% - 70% kakava)

2 žlici rastlinskega olja

TOOLS AND EQUIPEMENT

večja skleda

kozica

metlica

električni mešalnik ali kuhinjski robot

kuhinjska lopatica

slašičarska vrečka ali zajemalka za sladoled

STEPAMO BELJAKE IN SNEG - ŠVICARSKA MERINGA

V večjo skledo damo beljake in sladkor. Skledo pristavimo nad kozico z vrelo vodo in z ročno metlico stepamo približno 3 - 4 minute oziroma tako dolgo, da se sladkor popolnoma raztopi in mešanica doseže 65°C / 150°F.

STOPIMO ČOKOLADO

Čokolado stopimo nad vodno kopeljo. Postavimo na stran, da se ohladi na sobno temperaturo. Skledo z beljaki odstavimo iz kozice. Z električnim mešalnikom ali kuhinjskim robotom beljake stepamo 10 minut, oziroma tako dolgo, da se začnejo tvoriti čvrsti vrhovi. Polovico beljakov damo v drugo skledo.

K BELJAKOM DODAMO HLADNO MASLO

K beljakom (eni polovici) med rednim mešanjem dodajamo maslo (manjše kocke). Redno stepamo na najvišji hitrosti. Naslednjo kocko masla dodamo šele, ko je prva popolnoma vmešana v maso. V kolikor se masa sesiri, naj nas to ne ovira, nadaljujemo s stepanjem, da dobimo gladko, čvrsto masleno mešanico.

NASVET

V kolikor smo maslo dali v pretople beljake, se lahko zgodi, da se zmes utekočini. V tem primeru postavimo zmes v hladilnik za 10 min, da se maslo rahlo strdi in ponovno stepemo v gladko zmes. V tem primeru masa ne bo tako rahla, a bo še vedno kremna in slastna.

ČOKOLADNA ZMES

Stopljeno in ohlajeno čokolado dodamo v mešanico beljakov in masla. Z električnim mešalnikom dobro premešamo, da dobimo homogeno, gladko zmes. S kuhinjsko lopatico rahlo, s krožnimi

gibi vmešamo preostale beljake v čokoladno beljakovo zmes. Mešanico postavimo v hladilnik za 10 minut, da se nekoliko strdi.

NAPOLNIMO KORNETE

Čokoladno zmes prestavimo v slaščičarsko vrečko ali pa uporabimo zajemalko za sladoled. Čokoladno zmes enakomerno razdelimo med štiri kornete za sladoled. Postavimo za eno uro v zamrzovalnik ali za 2 uri v hladilnik, da se zmes strdi.

OBLIJEMO IN POSTREŽEMO

Čokolado za preliv stopimo, dodamo olje in dobro premešamo, da nastane gladek čokoladni obliv. Vsak zimski sladoled potopimo v čokolado, da so kape enakomerno in lepo oblite. Po želji dekoriramo s sesekljanimi lešniki, mrvicami. Hranimo v hladilniku. Pol ure preden postrežemo, damo zimski sladoled na sobno temperaturo, saj je tako najboljši.