



JERNEJ KITCHEN

METIN SLADOLED S KOŠČKI ČOKOLADE

Metin sladoled s koščki čokolade je preprosto najboljši sladoled. Ta recept za domači sladoled je enostaven, okus pa svež, slasten in kremast. Ne potrebujete aparata za sladoled.

ZA	500	ML
PRIPRAVA:	30	MINUT
ZAMRZOVANJE:	240	MINUT
ČAS SKUPAJ:	270	MINUT

METIN SLADOLED S KOŠČKI ČOKOLADE

2 lističa želatine, namočena in odecejena (približno 3g) (poljubno)

50 g svežih lističev poprove mete

150 g sladkorja

240 g mleka

350 g sladke smetane za stepanje

3 žlice sladkorja (za stepanje smetane)

100 g temne čokolade, sesekljane

TOOLS AND EQUIPEMENT

kozica

cedilo

skleda

blender ali multipraktik

kuhinjska lopatica

posoda za shranjevanje sladoleda

METINA OSNOVA

Kozico z vodo (napolnjeno 3/4) postavimo na zmeren ogenj. Pustimo, da voda zavre. Dodamo metine listke in jih kuhamo, oziroma blanširamo 30 sekund, nato jih takoj odcedimo in prestavimo v skledo napolnjeno z ledom ali pa jih postavimo pod ledeno hladno tekočo vodo, da se ohladijo. Dobro jih stisnemo skupaj, da odteče vsa voda. Prestavimo v blender ali multipraktik. Dodamo sladkor in pulzno premešamo (približno 4x - 6x), da nastane metina pasta. Dodamo mleko in zmešamo, da nastane gladka, homogena zmes. Mešamo v blenderju ali multipraktiku približno 2 minuti.

NASVET

[Zelo pomembno je, da uporabimo samo metine liste, brez stebel, saj slednja grenijo.](#)

OSNOVA ZA METIN SLADOLED

Tretjino metine osnove prestavimo v čisto kozico in postavimo na zmeren ogenj. Počakamo, da postane mešanica vroča (vendar ne zavre), nato odstavimo z ognja in dodamo namočeno in dobro odcejeno želatino. Dobro premešamo, da se želatina popolnoma raztopi in vmeša v zmes. Mešanico prestavimo nazaj v preostalo metino osnovo in premešamo. Prestavimo v skledo in postavimo v hladilnik za 1 uro oziroma za tako dolgo, da se mešanica dobro ohladi. V kolikor boste za pripravo sladoleda uporabljali aparat za sladoled, ga lahko uporabite - več informacij med receptom zgoraj.

NASVET

[Namesto želatine lahko uporabite tudi agar agar. V tem primeru dodajte 1 žličko agar agarja v mešanico. Prav tako je pomembno, da metina osnova v kozici zavre, preden dodamo](#)

[agar-agar.](#)

METIN SLADOLED S KOŠČKI ČOKOLADE

V skledi stepemo sladko smetano s sladkorjem, da nastanejo čvrsti vrhovi. Metino osnovo za sladoled vzamemo iz hladilnika. V treh intervalih postopoma dodajamo metinovo osnovo v stepeno smetano. S kuhinjsko lopatico nežno in s krožnimi gibi metino osnovo vmešamo v stepeno smetano, šele ko je ta popolnoma vmešana, dodamo naslednjo porcijo metine osnove. Zmes prestavimo v čisto posodo za sladoled (ali manjši, globji pekač). Posujemo s polovico žličke soli in dodamo drobno sesekljano temno čokolado. Nežno premešamo. Pazimo, da ne premešamo preveč, sicer bo vsa čokolada pristala na dnu posode.

NASVET

[Ne skrbite, sladoled se bo strdil in postal kremast, kljub temu da je rahlo tekoč na tej točki.](#)

ZAMRZNEMO IN POSTREŽEMO

Metin sladoled s koščki čokolade zamrznemo za 3 - 4 ure ali čez noč. Zajamemo kepico ali dve (tri) ter postrežemo. Hranimo v posodi za sladoled oziroma v manjšem globjem pekaču v zamrzovalniku do 2 tedna.