

Stracciatella sladoled



Kako nam se bliži ljeto tako dolazi i vrijeme za sladoled . Ovaj sladoled je odličan za one koji nisu baš ljubitelji čisto klasičnog čokoladnog sladoleda ali ipak ne žele da im fali ono nešto čokoladno u njemu. Stracciatella sladoled sadrži u sebi komadiće gorkaste čokolade što mu zbog toga daje fantastičan okus a i izgled .

SASTOJCI :

200 g . bijele čokolade

500 ml . mlijeka

400 ml . slatkog vrhnja

150 g . čokolade za kuhanje ili neke druge gorke čokolade

50 g . šećera u prahu

PRIPREMA :

1 . u srednji lonac staviti mlijeko , bijelu čokoladu i 200 ml . slatkog vrhnja ...

2 . to lagano zagrijati uz stalno miješanje kako bi se čokolada što prije otopila te odmah skinuti sa vatre . Obavezno paziti da ne prokuha te da se samo otopi čokolada ...

3 . staviti to u hladnjak da se u potpunosti ohladi ...

4. u međuvremenu isjeckati tamnu čokoladu na komadiće ...

5 . ostatak slatkog vrhnja umutiti napola te dodati prosijani šećer u prahu (paziti da ga ne umutite previše kako se slatko vrhnje ne bi pretvorilo u maslac) ...

6 . kad se umuti slatko vrhnje uz lagano miksanje sipati hladnu smjesu od bijele čokolade te je dalje miksati samo dok se ne sjedine svi sastojci ... (ne previše miksati kako smjesa ne bi postala kremasta te nastala poput maslaca) ...

7 . preliti u neku inox posudu ili u lonac pa staviti u zamrzivač na 2 – 3 sata (u međuvremu pogledati da se sladoled ne bi previše zaledio)

8 . kad se sladoled poprilično zgusnuo i postao kremasti (teže se miješa) izvaditi ga i dodati sjeckanu tamnu čokoladu te sve dobro špahtlom izmješati ...

9 . staviti sladoled u odgovarajuću posudu te ga vratiti u zamrzivač ...

NAPOMENA :

Nije isto držati sladoled u kućnom zamrzivaču gdje se zamrzava meso , riba ,povrće itd ..

i u zamrzivaču koji je baš namijenjen za sladoled .

Zato sladoled treba izvaditi 15 minuta prije korištenja iz zamrzivača kako bi malo otpustio

te kako bi se lakse vadio ...

SAVJET :

- Kako bi se spriječile sitne vodene ledenice u sladoledu bilo bi poželjno svaki sladoled koji se pravi miješati dok mu traje proces zaleđivanja .

- Kad stavite sladoled u zamrzivač potrebno ga je svakih 30 –

40 minuta izmiješati špahtlom i tako 3 do 4 puta te ga onda možete pustiti kako bi se sladoled u potpunosti zamrznuo .



Ako vam se sviđaju recepti sa mog bloga možete se besplatno preplatiti

na moj YouTube kanal ... hvala na povjerenju vaša Meri