Domaći sladoled



Ukusan i brz sladoled koji svatko može pripremiti . Ovo je sladoled bez umjetnih aroma , boja ili paste, a koji ćete okus odabrati ovisi o vama .

POTREBNA VAM JE …

1 ČAŠA SA KOJOM ĆETE RADITI I SVE MJERITI S TOM ČAŠOM (veličinu čaše birate sami, sve ovisi koju količinu sladoleda želite dobiti)

SASTOJCI ZA VOĆNI SLADOLED :

2 čaše sitno izrezanog voća (voće po izboru)

1 – 2 čaše šećera (količina šećera ovisi o slatkoći voća)

2 čaše čvrstog jogurta (može i grčki jogurt)

1 ½ čaša slatkog vrhnja

SASTOJCI ZA DRUGE OKUSE :

1 čaša mljevenog keksa ili orašastih plodova (izbor je na vama)

1 čaša šećera

2 čaše čvrstog jogurta (može i grčki jogurt)

1 ½ čaša slatkog vrhnja

POSTUPAK :

1 . voće oprati , posušiti te ga izrezati na sitne komadiće …

2 . štapnim mikserom izmiksati voće sa šećerom …

3 . u izmiksano voće dodati jogurt te sve još jednom izmiksati …

4 . posebno umutiti slatko vrhnje (paziti da ga NE umutite previše) …

5 . spojiti slatko vrhnje i izmiksano voće , te sve još jednom kratko mikserom izmiksati kako bi nestale grudice …

6 . sladoled preliti u odgovarajuće posude te ga zalediti …

POSTUPAK za sladoled od keksa ili orašastih plodova je gotovo isti.

Ako pravite sladoled od keksa prvo ćete mikserom izmiksati jogurt i šećer kako bi se šećer otopio , a zatim dodati keks . Ostatak postupaka je potpuno isti kao kod voćnog sladoleda.

NAPOMENA I SAVJETI :

Izvadite sladoled 15 minuta prije posluživanja iz zamrzivača kako bi malo opustio .

Ako imate poseban zamrzivač za sladoled, onda nema potrebe da sladoled vadite 15 minuta prije korištenja, jer je temperatura prilagođena baš za sladoled pa će on uvijek bit kremast.

Ako se naprave ledenice u sladoledu, znači da je temperatura zaleđivanja pogrešna .





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

na moj YouTube kanal … hvala na povjerenju vaša Meri