

SLADOLEDI IN ZMRZLINE

Vaniljev sladoled

1 l mleka
vaniljev strok
2,5 dl sladke smetane
25 dag sladkorja
5 jajc
1 dag škroba

V malo vrelega mleka damo vaniljev strok. Dodobra zmešamo škrob, smetano, polovico sladkorja in preostalo mleko. Med mešanjem zvrnemo. Cela jajca in drugo polovico sladkorja rahlo umešamo. Tej masi počasi prilijemo prevreto mlečno mešanico. Na vročem štedilniku (okoli 90 °C) mešamo, da se zgosti. Nato jo v mrzli vodi ohladimo, jo vlijemo v stroj za sladoled, da se ob stalnem mešanju strdi, in zmes zamrzujemo.

Lešnikov sladoled

Vaniljevemu sladoledu dodamo 12 dag mletih ali sesekljanih popraženih lešnikov.

Kavni sladoled

Vaniljevemu sladoledu dodamo še 2 dag instant kave, zakuhane in ohlajene v 1 dl mleka.

Čokoladni sladoled

Vaniljevemu sladoledu dodamo še 10 dag temne temperirane ali nestrngane čokolade.

Vaniljeva zmrzlina

4 jajca
12 dag sladkorja v prahu
vaniljev strok
12 dag sladkorja
5 dl sladke smetane
višnjevo žganje, maraskino

Rumenjake in sladkorno moko penasto umešamo. Iz beljakov stepemo trd sneg, vanj postopno vtepemo kristalni sladkor. Smetano stepemo, umešanju dodamo višnjevo žganje, maraskino in nekaj nestrnganega vaniljevega stroka. Dodamo še gost sneg, narahlo premešamo, nato še stepeno sladko smetano in ponovno rahlo zmešamo. Maso damo v pravokotni model iz aluminijaste ali bele pločevine. Sega naj vsaj 4 cm visoko. Model postavimo v zamrzovalnik za 6–8 ur. Zmrzlino poljubno režemo in okrasimo s stepeno sladko smetano in sadjem.

Čokoladna zmrzlina

Vaniljevi zmrzlini primešamo 10 dag raztopljenе čokolade.

Marelična zmrzlina

Vaniljevi zmrzlini primešamo 15 dag na kockice narezanih marelic.

OPOZORILO

Jed vsebuje surova jajca, zato ni primerna za daljše shranjevanje.