



Сладолед од ванила и чоколадо

Фичо ќе ни покаже како да направиме кремаст сладолед од ванила, со чоколадни трошки во него.



Вид на оброк: **Десерт**

Комплексност: **Лесно**

Број на лица: **4 лица**

Време на подготовка: **30-60 минути**

Состојки:

- 3 јајца
- 100 грама шеќер
- 180 мл млеко
- 250 мл слатка крем павлака
- Ванила екстракт
- Чоколадни трошки

Ќе ви треба и:

- Лешници и
- Чоколаден прелив за декорација

Чекор 1

Садот од Апаратот за сладолед ставете го во фрижидер за да биде ладен, најдобро преку ноќ.

Чекор 2

Изматете ги убаво јајцата и млекото да се спојат, префрлете ги во тенџере и додадете ги шеќерот и екстрактот од ванила.

На тивок оган матете ја смесата со жица за матење додека да се згусне. Оставете ја смесата да се олади.

Чекор 3

Од како смесата се оладила, додадете ја слатката павлака, уште едно лажиче ванила екстракт и матете додека смесата не стане кремаста.

По желба додадете и чоколадни трошки. Префрлете ја смесата во апаратот за сладолед и пуштете го да работи 15-30 минути, или додека да се замрзне и маталките веќе не можат да вртат.

Чекор 4

Готовата смеса оставете ја во замрзнувач 30 минути да се стегне, за да вадите поправилни топчиња.

Но, може и директно да ја ставите на корнети и да декорирате.

Чекор 5-

Сладоледот го декорираме со дробени лешници и чоколаден прелив.



Совет

Многу е важно садот од Апаратот за сладолед да биде добро замрзнат, за да може да го направи сладоледот.

Користени производи:



Апарат за сладолед



Длабок сад со рачки



Статичен миксер

delimano®

Ти благодариме што си дел од МоиРецепти заедницата.
Испрати го твојот омилен рецепт на www.moirecepti.mk