

Sladoled v kavarni
Caffè Dolce Vita
je pripravljen z mlekom iz

**Planika**
· MLEKARNA ·

Caffè Dolce Vita

PERLA, RESORT & ENTERTAINMENT

hit universe of fun

www.perla-novagorica.si

DOMAČI SLADOLED



Trije enostavni recepti
za pripravo sladoleda v domači kuhinji

Mlečni sladoled

250 ml mleka
250 ml smetane
100 g sladkorja v prahu

Razni okusi po izbiri: aroma vanilje, oreščki, nutella, sadje . . .

Sladkor, mleko in smetano zmešamo ter postavimo v zamrzovalnik. Vsakih 10 do 20 minut premešamo, da masa ostane gladka in se enakomerno strdi; dodamo sadje ali druge okuse po želji.

Mlečni sladoled z jajci

250 ml mleka
250 ml smetane
100 g sladkorja
4 rumenjaki

Sladkor z mlekom in smetano zavremo, nato umešamo stepene rumenjake. Zmes postavimo v zamrzovalnik in ohladimo po zgornjem postopku.

Sladoled z rumenjaki je bolj polnega okusa in ima bogatejšo aromo. Po želji mu lahko prav tako dodamo sadje ali druge sestavine.

Sadni sladoled z jogurtom

Jogurt in sadje zmikamo, nato dodamo sladkor, sadje in jogurt po želji.

Zmes prelijemo v silikonske modele za sladoled ali v modele za lučke in zamrzemo.

Če imamo na voljo **mali kuhinjski stroj za pripravo sladoleda**, postavimo posodo v zamrzovalnik čez noč. Pričnemo z izdelavo sladoleda v zamrznjeni posodi, ki zmes sproti zamrzuje in meša, tako da nastane mehak kremni sladoled.

Sladoled lahko poskusimo izdelati tudi **s pomočjo »ledene kopeli«**. Posodo z zmesjo položimo v drugo večjo posodo, kjer naredimo kopalnico iz ledu, vode in soli. Mešamo, dokler se sladoled ne strdi.



Erik Črnigoj
vodja Perline slaščičarne