

RECEPT ZA PREPROST DOMAČI SLADOLED S SADJEM

SESTAVINE ZA DOMAČI SLADOLED S SADJEM:

- ✦ 500 ml jogurta
- ✦ 500 ml sladke smetane
- ✦ 350 g sladkorja
- ✦ 300 g sadja (maline, breskve, jagode ...)

POSTOPEK PRIPRAVE DOMAČEGA SLADOLEDA S SADJEM:

Najprej na koščke nasekljate sadje in ga z 200 g sladkorja kuhate, dokler se sladkor povsem ne stopi. Omako nato ohladite in zmiksate, če ne želite imeti v sladoledu celih koščkov sadja. Ko je omaka pripravljena, se lotite stepanja smetane skupaj s 150 grami sladkorja, ki jim dodate še jogurt in malo manj kot tri četrt sadne omake. Dobro premešate in za okoli 10 ur postavite v zamrzovalnik. Po nekaj urah je smiselno maso še enkrat zmiksati, da odstranite morebitne kristalčke. Pred postrežbo sladoled prelijete s preostankom omake.

Pa dober tek!



VIR: <https://citymagazine.si/clanek/preprosti-recepti-za-domaci-sladoled/>