

Dolcela u mojoj kuhinji: Sladoled od limete i keksi

Ljeto nam polako stiže, a sa time i veća želja za sladoledom. Prošle godine za rođendan sam dobila aparat za sladoled koji je od tada par puta bio u funkciji i moram priznati da je to korisna stvarčica za sve sladoledoljupce.

Ima par mjesta u Hrvatskoj gdje se sladoled može kupiti a linkove potražite na kraju posta.

Osobno više volim čokoladne sladolede ali pošto sam doma imala sve sastojke za ovu osvježavajuću kombinaciju.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>



60 g šečera

2 žlice [Dolcel](#)
[gussnel](#)

Prstohvat soli

500 ml mlijeka

250 ml [Dolcela](#)
[teku?i šlag 5+](#)

1 žumanjak

Korica dvije limete

Sok dvije limete

50 g usitnjenih keksi po želji, ali bez punjenja



U lonac za kuhanje staviti še?er, Dolcela gussnel i prstohvat soli pa promiještati. Na to dodati mlijeko i Dolcela teku?i šlag 5+ te dobro sjediniti.

Zagrijavati i kuhati na laganoj vatri dok se ne zgusne cca 10 minuta. Miješati konstantno da se ne zape?e. Kad zgusne maknuti s vatre.



Lagano umutiti žumanjak u manjoj posudi te dodati 3-4 žlice tople kreme i dobro promiješati. Vratiti sve u posudu sa kremom i povezati ručnom mješalicom.

Masu protisnuti kroz gusto cjedilo da se maknu grudice, prekriti masu prozirnom folijom i ostaviti na sobnoj temperaturi da se ohladi.

Nakon što se ohladi na sobnoj temperaturi staviti u hladnjak još dodatnih 2 sata.



Aparat za sladoled pripravite po uputama. Uključite ga i dok ve? radi ulijte kremastu masu. Pustite da se malo ohladi i dodajte sok i koricu limete.

Pustite da se sladoled radi cca 20-30 minuta ovisno o aparatu i kako kremasto želite da bude. Pri kraju dodajte usitnjene kekse.

U videu možete vidjeti kako je to izgledalo kod mene:

https://www.youtube.com/watch?v=H07V_0IPPOg





Sladoled je odmah spreman za konzumaciju, ali ako ne želite odmah jesti možete staviti u posudu sa poklopcem i u zamrziva?. Limeta se može zamijeniti limunom ili naran?om, bilo što da imali doma. Nadam se da ?ete probati!!