

Home-made ?okoladni sladoled

Iako sam dobila stroj za izradu sladoleda prije mjesec dana tek sam ga ovaj vikend stigla upotrijebiti. Pripremala sam ro?endanski ru?ak za svoju obitelj te sam im za desert poslužila NY Cheesecake sa malinama ?ijim receptm Vas ?astim sutra, na svoj ro?endan, te ?okoladni sladoled.

Oba recepta sam uzela sa stranice Joyofbaking.com kojoj vjerujem potpuno, jer su recepti isprobani i za ve?inu njih ima i video u kojem je sve pojašnjeno.

Ajmo na recept :)



Ova koli?ina je za dvije osobe, ali svakako bi preporu?ila da se podupla jer smo mi ovo riješili

za?as :)

55 grama ?okolade, ja sam uzela mlije?nu sa 45% kaka

80 grama ?utanjka

100 grama ?e?era

240 ml mlijeka

240 ml slatkog vrhnja

35 grama nezasla?enog kaka (Kraš)

Mahuna vanilije



U mikrovalnoj ili na pari rastopiti čokoladu.

U zasebnoj zdjeli, tuži žumanjke i šećer dok se ne povežu. Staviti sastrane dok zagrijavate vrhnje.

Just Cake The Cupcake

Life is uncertain, eat dessert first!

<http://www.justcakegirl.com>

Pomiješajte vrhnje i mlijeko te u to umiješajte kakao i mahunu vanilije koju ste prerezali popola. Kuhati do točke vrenja te prelijai preko jaja stalno miješaju?i pjenja?om da se ne stvore grudice. Ako se stvore grudice, pocijediti smjesu i nastaviti miješati. Sada dodati otopljenu ?okoladu i nastaviti miješati.



Vratiti na laganu vatru te kuhati, te miješati drvenom špatulom. Kuhati dok ne postane guš?e tako da kad izvadite drvenu špatulu na njoj ostane trag.

Maknut sa vatre, još malo miješati te ostaviti da se ohladi na sobnoj temperaturi. Kad je ohla?eno, ostaviti preko no?i u hladnjaku.

Nažalost nemam sliku procedure kad sam stavljala u stroj za izradu sladoleda jer sam radila prvi puta pa sam se željela koncentrirati na sam proces da znam za dalje. Sljede?i put snimam :) :)

Upute za izradu sladoleda se dobe sa svakim strojem pa ne?u to posebno opisivati u ovom postu, ve? u postu kad ga budem predstavila sa videom :)

Ovako izgleda kad iza?e iz stroja :)



Nakon toga sam ga pokrila poklopcem i stavila u zamrzivač do drugog dana. Kad sa drugi dan izvadila ostavila sam ga na sobnoj temperaturi cca 10 minuta da malo omekša te ga poslužila uz cheesecake.

Preporučam svakako da probate :)



Sutra ro?endanski post sa Ny cheesecakom sa doma?im malinama :)

Justcakegirl