

Odlično & Enostavno!



10 receptov
za pripravo
domačega sladoleda

Nutelin sladoled

SESTAVINE:

5 dl smetane za stepanje
1 čajna žlička vanilijevega ekstrakta
1 skodelica Nutelle (150 g)
2 dl sladkega kondenziranega mleka
2 čajni žlički [Bio kakava v prahu](#)

NAVODILA:

V veliki ozki skledi z mešalnikom stepite smetano, dodajte vanilijev ekstrakt, ter proti koncu še nutelo in mleko.

Nalijte v plastično posodo, zaprite in pustite, da čez noč zamrzne.

NASVET:

Nutelin sladoled lahko okrasite s čokoladnim prelivom ali Ferrero Rocher čokoladno kroglico.



Ananasov & Kokosov sladoled

SESTAVINE:

2 dl kokosove vode
1/2 skodelice [kristalnega sladkorja Sukrin](#)
1 srednje veliki ananas (olupljen, narezan)
3 dl grškega jogurta
2 dl skodelice kokosovega mleka
1/2 limone
2 čajni žlički [kokosove moke](#)
kokosovi kosmiči za okras

NAVODILA:

Kokosovo vodo in sladkor premešamo ter segrejemo v kozici, da zavre.

Kuhamo tako dolgo, dokler se sladkor ne raztopi (cca 5 min).

Odstavimo, počakamo, da se sirup ohladi in mu dodamo na kose narezan ananas.

Oboje mešamo v električnem mešalniku dokler se ananas ne razdrobi.

Dodamo še preostale sestavine in dobro premešamo.

Nalijemo v plastično posodo ter pustimo, da čez noč zamrzne.

NASVET:

Tik preden postrežemo lahko sladoled okrasimo s popečenimi kokosovimi kosmiči.



Oreo sladoled

SESTAVINE:

5 dl smetane za stepanje
2 dl sladkega kondenziranega mleka
200 g oreo keksov in
1 čajno žličko vanilije
1 čajno žličko [sladkorja Sukrin](#)

NAVODILA:

Oreo kekse razdrobimo v multipraktiku. Nekaj jih nadrobimo na roko.

V veliki ozki posodi stepemo smetano, ko postane trda ji dodamo vanilijev ekstrakt in mleko. Mešamo še nekaj časa.

Na koncu na rahlo vmešamo kekse.

Nalijemo v plastično posodo in pustimo, da čez noč zamrzne.

NASVET:

Za okras lahko na koncu v sladoled dodamo en cel oreo piškot.



Bananin sladoled

SESTAVINE:

2 zreli banani (narezani in zamrznjeni)
0,3 dl mandeljevega mleka
1 mala žlica arašidovega masla
1 čajna žlička [sladkorja Sukrin](#)

NAVODILA:

V multipraktiku zmešamo zamrznjeno banano, mandeljevo mleko in arašidovo maslo, dokler ne dobimo kremaste mešanice.

Sladoled je pripravljen za uživanje, takoj po mešanju. Lahko pa ga shranite v zamrzovalnik za kasneje.

NASVET:

Bananinemu sladoledu lahko na koncu dodate čokoladne kapljice, kakav, arašide, med itd.



Kavni sladoled

SESTAVINE:

5 dl smetane za stepanje
2 dl sladkega kondenziranega mleka
5 čajnih žlic instant kave + 2 čajni žlički
tople vode
2 čajni žlici vanilijevega ekstrakta
1 čajna žlica [sladkorja Sukrin](#)

NAVODILA:

V veliki ozki posodi stepite smetano za stepanje. Ko ta postane trda dodajte vanilijev ekstrakt, kavo in mleko.

Premešamo in maso vlijemo v plastično posodo, ki jo nepredušno zapremo.

Shranimo v hladilnik in počakamo, da zamrzne.

NASVET:

Kavni sladoled lahko na koncu okrasite s čokoladnim sirupom (sladki greh).



Jagodni sladoled

SESTAVINE:

2 dl smetane za stepanje
2 dl kokosovega mleka
4 male žličke [sladkorja Sukrin](#)
25 g [arašidove moke v prahu](#)
10 sveže nasekljanih jagod

NAVODILA:

Vse sestavine razen jagod premešamo s električnim mešalnikom..

Maso vlijemo v plastično posodo in pustimo v zamrzovaliku 5 do 6 ur, da zamrzne.

Zamrznjeno maso nadevamo v multipraktik, dodamo sveže narezane jagode in premešamo.

Po potrebi sladoled ponovno zamrznemo ali svežega postrežemo s svežimi jagodami.

NASVET:

Ker gre za zelo trd sladoled predlagamo, da ga 15 minut pred postrežbo pustite na sobni temperaturi.



Češnjev sladoled

SESTAVINE:

5 dl smetane za stepanje
2 dl sladkega kondenziranega mleka
1 dl mehkega kremnega sira
2 čajni žlički ekstrakta vanilije
2 skodelici izkoščičenih češenj
3 čajne žličke [sladkorja Sukrin](#)

NAVODILA:

V veliki ozki skledi stepemo smetano, da postane gladka in kremasta. Nato dodamo sir, mleko, sladkor in vanilijo.

Mešamo pri veliki hitrosti, dokler se ne pojavijo vrhovi.

1/2 mase nalijemo v plastično posodo, posujemo s češnjami in nato prelijemo še preostalo polovico.

Nepredušno zapremo in pustimo v zamrzovalniku čez noč.

NASVET:

Sladoled lahko okrasimo s svežo češnjo na vrhu.



Čokoladni sladoled

SESTAVINE:

3 dl smetane za stepanje
2 dl sladkega kondenziranega mleka
100 g [Bio kakava v prahu](#)
1 čajna žlica [sladkorja Sukrin](#)
1 žlica arašidovega masla

NAVODILA:

V mali kozici stopimo maslo, dodamo 0,5 dl mleka in čokolado, ter mešamo dokler se čokolada ne raztopi.

V ozki posodi stepemo smetano za stepanje, tik preden postane čisto trda dodamo ohlajeno čokolado z mleko in preostanek mleka.

Maso vlijemo v plastično posodo in pustimo, da zamrzne.

NASVET:

Čokoladnemu sladoledu se odlično priležejo koščki arašidov, ki jih lahko dodamo že med samim mešanjem ali na koncu.



Sladoled s keksi

SESTAVINE:

200 g navadnih "Albert" keksov
100 g čokoladnih kapljic ali na koščke
nalomljeno mlečno čokolado
2 navadna jogurta
1 čajna žlička [sladkorja Sukrin](#)

NAVODILA:

Kekse zmeljemo skoraj v moko, dodamo jogurt in čokolado, ter mešamo dokler se sestavine med seboj rahlo ne pomešajo.

Maso vlijemo v plastično posodo, nepredušno zapremo in pustimo, da zamrzne.

Preden postrežemo pustimo vsaj 5 do 10 minut na sobni temperaturi, da se sladoled zmešča.

NASVET:

Posrežemo lahko s čokoladnim sirupom ali ledeno kavo, ki se odlično prilega tej vrsti sladoleda.



Limonin sladoled

SESTAVINE:

1 dl limoninega soka
2 dl sladkega kondenziranega mleka
2 čajni žlički ekstrakta vanilije
1/4 čajne žličke kurkume (za barvo)
naribana lupina 1 limone
1 čajna žlička [sladkega sirupa Fiber Gold](#)
5 dl smetane za stepanje

NAVODILA:

V srednje veliki posodi zmešajte limonin sok, sladkano kondenzirano mleko, ekstrakt vanilije, kurkumo in lupino limone.

Mešanico premešajte k trdo stepeni smetani.

Maso zamrznite za vsaj 4 do 5 ur. Preden pričnete z zajemanjem sladoleda, ga pustite, da se tali na sobni temperaturi vsaj 10 minut.

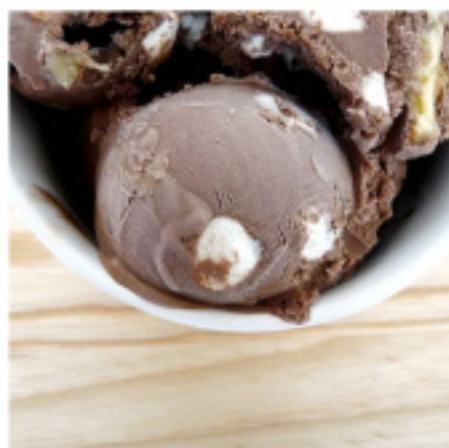
NASVET:

Limonin sladoled lahko postrežete z drobljenimi keksi na vrhu.



www.bioforma.si

Prehranski dodatki na enem mestu.



Knjižica je last podjetja www.bioforma.si.
Viri slik in receptov: yummlly.com.