

STRACCIATELLA sladoled



Sastojci:

250gr mlijeka
250gr slatkog vrhnja
85gr šećera
60gr žumanjaka
40gr tamne čokolade (**Guayaquil 64%**)
1 mahuna vanilije ili 1 žličica vanilije



Postupak:

Na vatru stavite mlijeko sa vanilijom i 40gr šećera. Zagrijte do vrenja.
U drugoj posudi miksajte žumanjke sa ostatkom šećera.

Kada se mlijeko ugrijalo, dodajte pola u smjesu žumanjaka i šećera i miksajte, kada su se jaja temperirala dodajte ostatak mlijeka i vratite na laganu vatru uz miješanje kuhačom.

Smjesa vam nikako ne smije zakipiti jer će se jaja zgrušati.

Krema je kuhana kada sa kuhačom zgrabite malo kreme, prođete prstom i ostane trag.

Maknite kremu sa vatre. Slatko vrhnje miksajte u šlag, lagano umiješajte u kuhanu kremu i na kraju dodajte rastopljenu čokoladu **Guayaquil 64%**. Rasporedite kremu u kalupe za sladoled sa **dresir vrećicom** ili šefljom. (mi smo koristili **Silikomart Professional MiniTango**) i stavite u zamrzivač.

Uživajte u ukusnom sladoledu!

Vaš GOURMANDISE

