

RECEPT MEDO.HR

Autor: Tihana Strawberry soup

Sladoled od jagoda i bazge



BILJEŠKE

SASTOJCI

za oko 5 kalupa za sladoled

šalica i pol mlijeka (koristila sam šalicu od 150 ml)

125 grama jagoda

70 ml sirupa od bazge

1-2 žlice iscijedenog soka od limete (može i limun)

1 šalica jogurta

PRIPREMA

1. Operite svježe jagode. Njih nekoliko ubacite u svaki kalup za sladoled. Ostatak (oko 100 grama) ručnim mikserom ili blenderom smiksajte.
2. U lončić na vatru ulijte mlijeko i zagrijte ga. Ne treba proključati, samo se zagrijati.
3. U mlijeko dodajte sirup od bazge i dobro promiješajte. Zatim dodajte i jagode i sok od limete. Pustite da se sve potpuno ohladi.
4. Kad se smjesa ohladi, u nju dodajte jogurt i sve dobro promiješajte.
5. Smjesu ulijte u kalupe za sladoled i stavite u zamrzivač preko noći.
6. Prije posluživanja, kad kalupe za sladoled izvadite iz zamrzivača, stavite ih pod mlaz tople vode na 15-ak sekundi kako bi se sladoled odvojio od stijenki da ga možete izvaditi.