

DOMAČI SLADOLED



Uvrščamo ga med najstarejša živila, saj naj bi ga kitajski vladarji kot slaščico uživali že pred več kot 3000 leti. Takratna tehnologija je bila preprosta: sadne sokove so mešali s snegom. Poleg njih so ga poznali tudi stari Grki in Rimljani, za njimi pa je za nekaj stoletij izginil z jedilnikov.

Glede na glavne sestavine, ki se uporabljajo pri proizvodnji, ga lahko razdelimo v štiri skupine:

- sladoled, izdelan samo iz sestavin na osnovi mleka,
- sladoled, kjer je namesto mlečne maščobe uporabljena rastlinska maščoba,
- sladoled, izdelan iz sadnih sokov z dodano mlečno maščobo in nemaščobno suho snovjo na osnovi mleka (laktoza, proteini ...),
- vodni desert, izdelan iz vode, ki je lahko aromatizirana in obarvana, sladkorja in sadnega koncentrata.



Recept za jagodni sorbet (brez glutena in laktoze)

- V manjši posodi zmešamo približno 130 g sladkorja in 160 ml vode ter ju segrevamo na majhnem ognju, dokler se ves sladkor ne raztopi. Nadaljujemo s segrevanjem, da zmes zavre in jo nato odstranimo z ognja. Počakamo, da se zmes ohladi, nato jo postavimo v zamrzovalnik.

- Medtem ko se sladkorna zmes hladi, očistimo jagode (slab kilogram) in jih zmiksamo, da dobimo jagodni pire, ki ga precedimo skozi gosto cedilo v srednje veliko posodo. Dodamo 2 veliki žlici limoninega soka in za približno eno uro postavimo v zamrzovalnik. Zmesi lahko dodamo tudi svežo meto in meliso, ki okus še dodatno osvežita.

- Po eni uri zmešamo ohlajen sladkorni sirup in jagodni pire v inox posodi, pokrijemo in damo nazaj v zamrzovalnik za 3 do 4 ure. Po tem času ohlajeno zmes še enkrat dobro premešamo z mešalnikom in vrnemo v zamrzovalnik še za naslednje 3 do 4 ure.

- Ponudimo v primernih posodicah, po želji lahko okrasimo s koščki svežih jagod.

Spodaj imaš še link za različne vrste sladoledov. Pa dober tek.

<https://www.youtube.com/watch?v=lvn3eLvOyA4>