

Medeni sladoled s slanimi arašidi

Vaniljev sladoled s slanimi arašidi in medom

pribl. 4 porcije



Uspijeva lako

up to 20 Min.



Sestavine:

Sestavine:

40 g slanih arašidov

250 ml mleka (hladnega)

1 zavitek Dr. Oetker Ledenega
deserta bourbon vanilija

40 g medu

1 Postopek:
Arašide nasekljajte.

2 Priprava:
Hladno mleko nalijte v posodo za mešanje. Dodajte prašek za pripravo sladoleda in z ročnim mešalnikom (metlici za stepanje) pri najnižji hitrosti na hitro premešajte. Nato 3 minute stepajte pri najvišji hitrosti. Primešajte arašide in med. Sladoled nadevajte v posodo, primerno za zamrzovanje, jo pokrijte s pokrovom in pustite v zamrzovalniku najmanj 4 ure pri $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$.

3 Dekoriranje:
Sladoled naj pred serviranjem pribl. 10 minut stoji na sobni temperaturi. Nato ga razdelite na porcije in ga poljubno okrasite.

