



Продукти:

300 мл пълномаслено прясно мляко

200 мл сметана 35%

100 гр шоколад 70% какао

4 яйчни жълтъка
100 гр захар
1 ч.л. ванилов екстракт

Начин на приготвяне:

На слаб огън загрейте сметана и прясното мляко, внимавайте да не кипне. Прибавете натрошения на парчета шоколад, разбъркайте до разтопяването му. Разбийте с миксер жълтъците и захарта до образуване на бял крем. Внимателно прибавете към тях млечно-шоколадовата смес. Прецедете сместа и я върнете на котлона, бъркайте постоянно. Варете до сгъстяване на крема - около 8-10 минути. Прибавете ваниловия екстракт, разбъркайте. Изсипете крема в купа, покрийте го с прозрачно фолио така, че да докосва повърхността му. Охладете до стайна температура, след това за минимум 3-4 часа в хладилника. Сложете купата, в която ще замразявате сладоледа във фризера. Прехвърлете в нея крема, разбийте го с миксер и замразете. На равни часови интервали разбивайте сместа до пълното ѝ замразяване. Преди поднасяне, преместете сладоледа за 30 минути от фризера в хладилника. По желание гарнирайте с карамелен сос и/ли с натрошени ядки.

