



Sladoled od lubenice

 NAČIN PRIPREME
Jednostavna priprema

 VRIJEME PRIPREME
> 60 min

 BROJ PORCIJA
4 osobe

Sastojci

200 ml Sweet chef pripravak za šlag
100 g zaslađenog kondenziranog
mlijeka
200 g sredine lubenice
1 žlica čokoladnih kapljica

Nutritivne vrijednosti

Skeniraj za prikaz na web stranici



Lubenicu operite i održite deblju, ravnu krišku. Izvadite joj sredinu tako da kora ostane cijela. Sredinu očistite od koštica i narežite na manje komade. U posudu stavite 200 g sredine lubenice pa joj dodajte zaslađeno kondenzirano mlijeko i izblendajte štapnim mikserom.

Ohlađeni pripravak za šlag izmiksajte u čvrst šlag. Dodajte izblendanu smjesu s lubenicom u šlag te promiješajte špatulom.

U sačuvanoj kori lubenice napravite malene zarezne nožem pa umetnite drvene štapiće za sladoled. Sve stavite na papir za pečenje i prebacite na prikladan ravan tanjur povišenih rubova. Ulijte smjesu i pospite čokoladnim kapljicama. Ohladite u zamrzivaču najmanje 8 sati pa narežite na kriške i poslužite. Sladoled možete zamrznuti i u vašim omiljenim kalupima za sladoled.