

## Sladoled s desertnim vinom



Autorica: Monika Topolko

Za 4-6 osoba

Vrijeme pripreme: 15min + vrijeme hlađenja

Vrijeme kuhanja/pečenja: 15min

Ukupno vrijeme: 30min

Težina pripreme: Jednostavno

Kategorija: Mousse, kreme & sladoledi

Kuhinja: talijanska

Ovaj je sladoled inspiriran talijanskim desertom poznatijim pod imenom Zabaglione. Radi se o pjeni od jaja s desertnim vinom, najčešće talijanskom Marsalom, no možete koristiti prošek ili desertno vino po izboru. Sladoled je bogat, super kremast i jako ukusan. Dodala sam mu malo groždica i poslužila sa hrskavim talijanskim Amaretti keksićima, no vi ih, naravno, možete preskočiti.

### Sastojci

120ml desertnog vina (Marsala, prošek...)

30g groždica

4 žumanjka

100g šećera

240ml mlijeka

240ml slatkog vrhnja

### Postupak

U maloj posudi pomiješajte groždice i desertno vino pa ih ostavite da se namaču.

Pjenjačom tucite žumanjke i šećer dok ne postanu gusti i pjenasti. Pomiješajte mlijeko i vrhnje pa ih kuhajte na srednje jakoj vatri do točke vrenja. Vruću smjesu polako ulijevajte u smjesu žumanjaka i šećera stalno miješajući pjenjačom kako jaja ne bi koagulirala. Potom sve zajedno ponovo ulijte u lonac i vratite na srednje jaku vatru te kuhajte uz stalno miješanje dok se ne zgusne. Za miješanje je najbolje koristiti kuhaču ili silikonsku spatulu i njome "strugati" po dnu posude. Kuhajte dok smjesa ne postigne temperaturu između 71 i 80°C. Ukoliko nemate termometar, pratite kada će smjesa postići konzistenciju malo rijeđe smjese za palačinke. Sladoled je gotov kada se smjesa ravnomjerno primi za stražnju stranu kuhače i na kuhači ostaje trag kada prođete s prstom. To će trajati oko 6 minuta. Smjesu procijedite kroz cjedilo pa u nju umiješajte desertno vino i groždice. Posudu prekrijte prozirnom folijom i stavite u hladnjak da se hladi 3 sata.

Ohladenu smjesu stavite u aparat i dalje postupajte prema uputama proizvođača. Ukoliko nemate aparat, ohladenu smjesu ulijte u plastičnu posudu s poklopcem i spremite u zamrzivač. Iduća tri sata, svakih pola sata smjesu izvadite iz zamrzivača i žustro promiješajte pjenjačom ili vilivom kako biste razbili kristaliće leda. Tako će sladoled na kraju biti mnogo kremastiji. Nakon zadnjeg miješanja sladoled ostavite u zamrzivaču dok se potpuno ne smrzne, a zatim ga poslužite.