

Korak 1:

Stavite ploču za izradu rolanog sladoleda u ledenicu tako da ploču okrenete prema dolje. Ploču ostavite minimalno 24 sata kako bi se tekućina unutar ploče zaledila.

U ledenicu stavite i željeni broj posudica za serviranje sladoleda kako bi bile hladne da se servirani sladoled ne bi odmah otopio.

Pripremite sastojke koje želite staviti u sladoled. Budite kreativni !!

Npomena: Ploča za izradu sladoleda nije za za pranje u perilici suđa. Prije svake uporabe uvjerite se da ploča ne propušta tekućinu koja se nalazi unutar ploče. Tekućina je slana i ukoliko osjetite slani okus na sladoledu nemojte konzumirati sladoled i kontaktirajte dobavljača.

Korak 2:

Potrebno vam je:

- * Zdjela za miješanje
- * Pjenjača (ili mikser)
- * 1 čašica (240 ml) slatkog vrhnja
- * 1/2 čašice (150 g) kondenziranog mlijeka

Kako bi stvorili bazu za rolni sladoled dobro pomiješajte vrhnje i kondenzirano mlijeko u posudi.

Korak 3:

- * Izvadite ploču iz ledenice.
- * Stavite željene sastojke na sredinu ploče
- * Stavite manju količinu mješavine vrhnja i kondenziranog mlijeka na sastojke.

Napomena: Sladoled ima različitu gustoću sa različitim sastojcima. Voće uvijek stavljajte u manjoj količinu jer voda iz voća otežava rolanje sladoleda.



Korak 4:

- * Koristite lopatice iz seta kako bi nasjeckali sastojke
- * Prilikom sjeckanja lopatice se moraju dodirivati kako bi što bolje nasjeckali sastojke
- * Sastojke nasjeckajte najbolje što možete

Korak 5:

- * Dulje sjeckanje učinit će sladoled kremastijim

Korak 6:

- * Raširite i razmažite dobivenu smjesu ravnomjerno po ploči
- * Pokušajte razmazati smjesu u obliku pravokutnika
- * Razmažite smjesu u što tanjem sloju
- * Ostavite razmazanu smjesu nekoliko sekundi, dok ne postane smrznuta

Korak 7:

- * Uzmite lopaticu i usmjerite ju okomito na ploču i na rub razmazane smjese
- * Čvrstim pomicanjem lopatice prema naprijed narolajte sladoled u rolice

Korak 8:

- * Rolice uz pomoć hvataljke stavite u posudicu
- * Budite oprezni s hvataljkom da ne zdrobite rolice
- * Rolice stavite okomito u posudicu kako bi serviranje izgledalo bolje
- * Na vrh rolica stavite dodatke kao što su sjeckano voće, šlag, slatke mrvice i sl...

Važna napomena: Ploču nakon korištenja operite ručno u toploj vodi.



Short Cake od jagode

Sastojci:

- * 240 ml slatkog vrhnja
- * 150 g kondenz. mlijeka
- * jagode
- * kriška kolačića (Short Cake) od jagode
- * šlag
- * slatke mrvice

Napravite bazu sladoleda kako je navedeno u koraku 2. Izvadite ploču iz ledenice. Dio kolačića i jagode stavite na sredinu ploče. Pratite korake od 3 do 8. Ukrasite servirani sladoled sa šlagom i slatkim mrvicama i spremni ste za uživanju u vašem sladoledu.

Oreo i čokolada

Sastojci:

- * 240 ml slatkog vrhnja
- * 150 g kondenz. mlijeka
- * Oreo keksi
- * mliječna čokolada
- * čokoladne mrvice (krisp)

Napravite bazu sladoleda kako je navedeno u koraku 2. Izvadite ploču iz ledenice. Rastopite dio čokolade u mikrovalnoj ili u posudici. Otopljenu čokoladu i malo Oreo keksi stavite na sredinu ploče. Pratite korake od 3 do 8. Ukarasite servirani sladoled sa čokoladnim mrvicama i cijelim Oreo keksima



Zeleni čaj i slatka pasta od crvenog graha

Sastojci:

- * 240 ml slatkog vrhnja
- * 150 g kondenz. mlijeka
- * žličica matcha praška
- * slatka pasta od crvenog graha
- * čajni kolačići

Napravite bazu sladoleda kako je navedeno u koraku 2. i dodajte matcha prašak i promiješajte. Izvadite ploču iz ledenice. Stavite smjesu na sredinu ploče i pratite korake od 3 do 8. Ukarasite servirani sladoled sa slatkom pastom od crvenog graha i keksima

Ananas i kolačići

Sastojci:

- * 240 ml slatkog vrhnja
- * 150 g kondenz. mlijeka
- * ananas konzervirani ili svježi
- * sjeckani bademi
- * čajni kolačići

Napravite bazu sladoleda kako je navedeno u koraku 2. Izvadite ploču iz ledenice. Stavite sjeckani ananas i bademe na sredinu ploče. Pratite korake od 3 do 8. Ukarasite servirani sladoled sa ananasom, bademima i kolačićima

