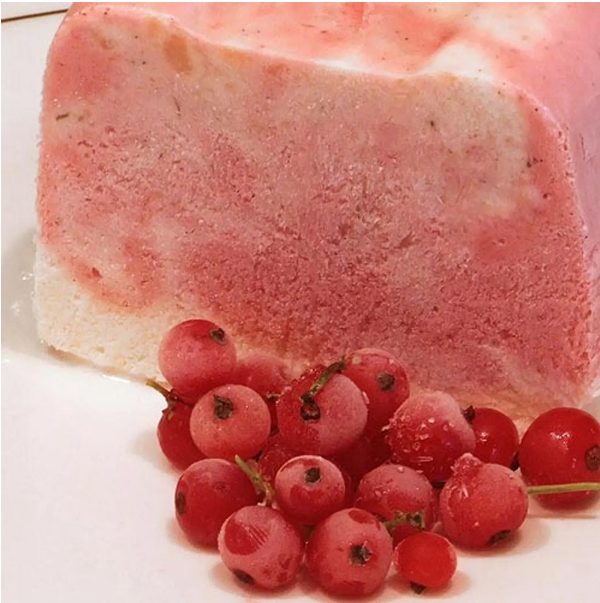


## Sojoled :)

Aromatični voćni sladoled iz sojinog vrhnja. Ovdje se krasno družē jagoda/vanilija bourbon s jabukom/lavandom :)



## Sastojci:

### Za jabučni dio:

- 2 obilne žlice marmelade od jabuke s lavandom\*
- 1 žlica nerafiniranog šećera
- 2,5 dl sojinog vrhnja

### Za dio s jagodama:

- 10-15 zrelih jagoda
- 1-2 žlice nerafiniranog šećera
- 8 g vanilija bourbon šećera
- 2,5 dl sojinog vrhnja

## Priprema:

1.

Za jabučni dio, marmeladu izmiješajte sa šećerom i žlicom vode te na laganoj vatri zagrijavate/pirjajte dok se šećer ne otopi. Ohladite. Ja ovaj dio nisam pasirala, ali ako ne volite komadiće voća u sladoledu, možete smjesu protisnuti kroz cjedilo.

2.

Za dio s jagodama nasjeckajte jagode, pospite ih s obje vrste šećera i pirjajte na laganoj vatri dok ne omekšaju, a tekućina se reducira (to ne traje dugo, tek nekoliko minuta). Ukoliko je potrebno, na početku pirjanja dodajte žlicu vode da vam šećer ne zagori. Propasirajte i ohladite.

3.

Istucite sojino vrhnje u šlag - ne očajavajte ako ne bude sasvim tvrd, važno je da je fino gusto pjenast. Za ovo mudriji ljudi koriste električni mikser, ali ako imate loš dan, preporučam vam da malo strgate pjenjaču (npr. iščupate joj jednu žicu) pa ćete potrošiti osjetno više vremena nego inače - ova taktika vas provjereno rješava agresije. ;)

4.

Pola nazovišlaga lagano, ali temeljito umiješajte u jabučni dio, a pola u dio s jagodama. Izlijte u posude za zamrzavanje, poklopite i ostavite u zamrzivaču dok nije u potpunosti zamrznut (strpljen - spašen). Dopuna receptu: čini mi se da je sojino vrhnje koje koristim u zadnje vrijeme nešto 'vodenastije.' Zbog toga preporučam da voćni umak/marmeladu reducirate što je moguće više (da bude što gušće, s manjim udjelom vode), a u prvih 3-4 sata zamrzavanja masu promiješate svakih 30ak min.

**Napomene:** Poslužite s voćem i-ili preljevom po želji. \* Marmelada je HR proizvod - ako niste u mogućnosti nabaviti ju, sastojci su

sljedeći: jabuke 75%, lavanda, limun, nerafinirani šećer 20%, jabučni ocat. Ništa što se ne bi moglo iskemijati doma. 😊 Ako vam ne odgovara ova kombinacija okusa, napravite sojoled s voćem koje volite, npr. s malinama. Možete se poigrati i s začинима - iako obožavam cimet, ovaj put sam ga zamijenila vanilijom bourbon - rezultat je neodoljiv. Recept je napisan 12.05.2009.