

Днес готвя



20

Рецепти за домашен сладолед

"One cannot think well, love well, sleep well, if one has not dined well." - Virginia Woolf

**Това е откъс от книгата.**

**Цялата книга може да намерите в Библио.бг**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**





Днес готвя



Здравейте,

Ако четете тази книга вероятно обичате да готвите.  
А готвенето у дома, освен страст и удоволствие носи и  
отмора, приятни мигове, здраве за цялото семейство!

Проектът Днес готвя предоставя поредица тематични  
готварски книги, включващи рецепти с различна трудност  
на приготвяне. Вярваме ще са полезни за всеки  
модерен човек, който намира време в забързаното  
ежедневие да отпочине и да се зареди с позитивни  
емоции чрез готвене.

Жюстин Томс  
издател

### Легенда



Ниво на трудност



Време за приготвяне



Брой порции

Още прекрасни рецепти  
намерете на:

[www.ICookToday.eu](http://www.ICookToday.eu)

# Съдържание

[www.1CookToday.eu](http://www.1CookToday.eu)

- 1 Ванилов сладолед
- 2 Лимонов сладолед
- 3 Шоколадов сладолед
- 4 Йогурт сладолед с малини
- 5 Сладолед с ананас
- 6 Сладолед от тиква
- 7 Ментов сладолед
- 8 Сладолед с бял шоколад и ягоди
- 9 Сладолед с вишни
- 10 Карамелов сладолед
- 11 Лавандулов сладолед
- 12 Сладолед с рози
- 13 Йогурт сладолед с праскови
- 14 Сладолед с кафе
- 15 Бананов сладолед
- 16 Йогурт сладолед с червени плодове
- 17 Сладолед с круши, мед и канела
- 18 Сладолед с лайм
- 19 Сладолед с кокос
- 20 Dulce de Leche сладолед с шоколадови парченца





4

## Йогурт сладолед с малини

[www.ICookToday.eu](http://www.ICookToday.eu)

### Продукти:

300 г пълномаслено  
кисело мляко  
3 суп. лъжици захар  
около 200 г малини



Лесно



2 часа



4 порции

### Начин на приготвяне:

Намачкайте малините с вилица. По желание прекарайте сместа през цедка. Смесете с киселото мляко и добавете захарта.

Поставете сладоледа за замразяване в машина за домашен сладолед или в камерата на хладилник, като през 15 минути разбърквате добре. Повтаряйте до получаване на стегнат сладолед.

Поднесете в купички, гарниран със свежи малини.

За този сладолед можете да използвате и ягоди, къпини, боровинки или касис.

Добър апетит!



7

## Ментов сладолед

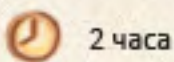
[www.ICookToday.eu](http://www.ICookToday.eu)

### Продукти:

2 жълтъка  
4 суп. лъжици захар  
250 мл сметана  
100 мл прясно мляко  
шепа листа от прясна мента  
(джоджен)  
по желание няколко листенца  
мента за украса на сладоледа  
и 2-3 капки зелена боя за  
оцветяване в зелено



Лесно



2 часа



4 порции

### Начин на приготвяне:

Измийте добре листата на ментата и ги накиснете в млякото за около 30 минути. В края леко загрейте млякото, без да оставяте да заври. Извадете листата в цедка и добре отцедете в самото мляко. Към него добавете захарта и жълтъците и върнете за малко на котлона, разбърквайте, около 5 минути. Оставете да се охлади.

В купа поставете сметаната и добавете с бъркане яйчената смес. Добавете нарязани на ситно четвърт от листенцата на ментата, киснали в млякото. По желание добавете 2-3 капки зелен оцветител за храна. Когато сместа е хомогенна поставете в камерата или в машина за сладолед. Разбърквайте на всеки 10 минути и оставете така до пълно замразяване на сладоледа.

Поднесете с украса от ментови листа!

Добър апетит!

**Днес готвя**



17

## Сладолед с круши, мед и канела

[www.ICookToday.eu](http://www.ICookToday.eu)

### Продукти:

около 300 гр (3 едри или  
4-6 дребни круши)  
250 мл сметана течна  
2 суп. лъжици мед  
1/2 ч. л. канела



Лесно



2 часа



4 порции

### Начин на приготвяне:

В пасатор смелете почистените круши. Можете да не белите кората им, ако е по-нежна.  
Поставете пасираните круши в купа, добавете сметаната, две лъжици мед, канелата. Разбъркайте добре.  
Поставете сладоледената смес в машина за сладолед или в камерата, като разбърквате постоянно до получаването на сладоледа.  
Поднесете по желание гарнирано с бадемов чипс или поръсен с още малко канела.

Добър апетит!

*Очаквайте още:*





Днес готвя

**Библио.бг - платформа за електронни книги и  
списания**

**Чети каквото обичаш!**

**[www.biblio.bg](http://www.biblio.bg)**

