

Perníková zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- perníkové koření 1 lžička
- smetana ke šlehání 300 ml
- lískové oříšky 20 g
- rum 1 lžíce
- med 60 g
- kandované ovoce 20 g
- strouhaný perník 1 lžíce
- vejce 4 ks
- vanilkový cukr 1 balíček
- **na ozdobu**
- kandované ovoce 1 ks
- šlehačka 1 ks
- trubička (oplatek) 4 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Den předem svaříme smetanu a perníkové koření. Uložíme přes noc do chladničky.

Ve vodní lázni ušleháme žloutky s medem a rumem. Z bílků a vanilkového cukru vyšleháme tuhý sníh.

Perníkovou smetanu vyšleháme na pevnou šlehačku. Do ní postupně zamícháme žloutkovou hmotu a tuhý sníh. Nakonec do hmoty zlehka vmícháme nahrubo nastrouhaný perník, nejemno nasekané oříšky a nadrobno nakrájené kandované ovoce.

Zmrzlinu rozdělíme do pohárů a dáme vychladit. Perníkovou zmrzlinu podáváme ozdobenou šlehačkou, kandovaným ovocem a trubičkou nebo oplatkem.

