Vanilková zmrzlina

Kategorie: Moučníky

Autor: avelebova

Suroviny

- mléko 375 ml
- smetana na šlehání 375 ml
- vanilkový lusk 1 ks
- žloutek 6 ks
- krupicový cukr 140 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Itálie

Postup:

Kovový rendlík o objemu asi 1 1/4 l vychladíme v mrazáku. Pak do něj vlijeme mléko a smetanu a vmíchejte dřeň vyškrabanou z lusku a celý lusk. Přiveďte k varu apoté odstavte a nechte 5 minut chladnout. Vyjměte lusk.
Žloutky a cukr vyšlehejte do světlé a velmi nadýchané pěny. Oak vmíchejte do smetanové směsi v rendlíku.
Přelijte do čistého hrnce a za občasného míchání zahřívejte na co nejnižším plameni asi 20 minutm aby směs zhoustla a držela se na vařečce.
Hustou směs přendáme do mísy, přetáhneme folií, aby se neudělal škraloup a nechte 30 minut chladnout. Pak dejte na 30 minut do chladničky.
Přendejte do formy na zmrzlinu, přetáhněte fólií a dejte na 6 hodin do mrazáku. Pak nožem zmrzlinu načechrejte, rozrušte ledové krystaly a přendejte do velké mísy.
Skoro ztuhlou zmrzlinu našlehejte šlehačem. Opět dejte do formy na zmrzlinu a dejte na další 4 hodiny mrazit.