

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 dřev vyškrabanou z lusk a celý lusk. Přiveďte k varu a poté odstavte a nechte 5 minut chladnout. Vyjměte lusk.

Žloutky a cukr vyšlehejte do světlé a velmi nadýchané pěny. Pak vmíchejte do smetanové směsi v rendlíku.

Přelijte do čistého hrnce a za občasného míchání zahřívejte na co nejnižším plameni asi 20 minut aby směs zhoustla a držela se na vařečce.

Hustou směs přendáme do mísy, přetáhneme fólií, 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 načechejte, 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.