

Zmrzlinová želva II.

Kategorie: [Chuťovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Vanilková zmrzlina 1500 ml
- Čokoládová zmrzlina 1 kelímek
- Ovocná čočka 2 ks
- Čokoládová poleva na oči 1 ks
- Miňonky na nohy 4 ks
- **Na vanilkový piškot**
- Máslo, rozpuštěné 8 lžíce
- Hladká mouka 160 g
- Moučkový cukr 80 g
- Kypřicí prášek do pečiva 1 lžička
- Sůl 1,4 lžička
- Velké vejce 1 ks
- Velký žloutek 1 ks
- Mléko 80 ml
- Vanilkový extrakt 1 lžička
- Hrubá mouka na vysypání formy 1 ks

Doba přípravy: 310 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Plech nebo ták, který se vejde do mrazáku, vyložte potravinářskou fólií. Naběračkou na zmrzlinu na

něj vytvarujte 30 kopečků vanilkové zmrzliny. Přidejte kopeček čokoládové a dejte minimálně na hodinu do mrazáku.

Troubu předehřejte na 180°C. Máslem vymažte a hrubou moukou vysypte žáruvzdornou mísu o objemu zhruba 1 1/4 litru. Do jedné mísy prosejte cukr, mouku, kypřicí prášek, sůl a promíchejte. Přidejte vejce, žloutek, mléko, vanilkový extrakt a opatrně promíchejte. Nakonec co nejrychleji vmíchejte máslo. Těsto přelijte do připravené mísy a pečte 30-35 minut. Nechte zchladnout. Korpus 2x - 3x horizontálně prořízněte a promažte vrstvou zmrzliny.

Širší mísu o objemu 3 litry vyložte potravinářskou fólií a dno i boky vyskládejte kopečky zmrzliny. Doprostřed dejte naplněný korpus a vršek zamázněte zmrzlinou. Přetáhněte fólii a dejte na 4 hodiny do mrazáku.

Těstě před podáváním mísu vyndejte z mrazáku a krunýř vyklopte na servírovací talíř. Z kopečku čokoládové zmrzliny udělejte hlavu, z ovocných čoček s kapkou čokoládové polevy oči a z miňonek nohy. Rychle podávejte.