

Malino-jogurtová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Maliny 300 g
- Krupicový cukr 110 g
- Bílý jogurt 700 g
- Hustá smetana ke šlehání 625 ml
- Moučkový cukr 160 g

Doba přípravy: 400 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Maliny dejte do robotu a rozmixujte dohladka. Pak je přecedte přes jemný cedník, pyré nalijte do hrnce, posypejte krupicovým cukrem a na středním ohni zahřívejte, dokud se cukr nerozpustí. Nechte zcela vychladnout. Pak směs smíchejte se 140 g jogurtu a nakonec do něj vmíchejte asi 125 ml ušlehané smetany ke šlehání (neušlehanou). Do kovové mísy přelijte smetanovou směs a na ni směs jogurtu a smetany. Nožem ve směsi udělejte kudrlinky, aby vzniklo mramorování, a dejte minimálně na 6 hodin mrazit, nejlépe však přes noc.