

Jahodovo-smetanová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 8

- Jahody, hodně zralé 500 g
- Krupicový cukr 200 g
- Hustá zakysaná smetana 500 g
- Bílá čokoláda 200 g
- Zmrzlinové kornoutky 10 ks
- Pistácie, nasekané 50 g

Doba přípravy: 400 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Jahody odstopkujte a spolu s cukrem je dejte do robotu a rozmixujte na pyré (malé kousky nevadí). Smetanu dejte do mísy a postupně do ní zašlehavejte pyré. Směs poté přendejte do mísy a dejte ji na 1-2 hodiny do mrazáku, promíchejte, aby se krystaly ledu zamíchaly dovnitř, a dejte je na hodinu opět mrazit. Poté znovu promíchejte, přendejte do uzavíratelné nádoby a dejte přes noc mrazit. Před podáváním zmrzlinu na 20 minut vyndejte z mrazáku. Čas využijte k výrobě kornoutů. Čokoládu nechte rozpustit v míse nad vroucí vodou, kornoutky nejprve vždy namočte v čokoládě a pak obalte v pistáciích.