

Horké maliny se zmrzlinou

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- čerstvé maliny 200 g
- vanilková zmrzlina 0.5 l
- máslo 50 g
- griote 1 dl

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Na pánvi nechte rozpustit kousek másla a na něj dejte dvě polévkové lžice cukru. Cukr začne zvolna karamelizovat. Pomalu, ale pečlivě mícháme, aby se nám nepřichytil. Pozor nenechte jej dojít do tmavého tvrdého karamelu!

Na rozpuštěný cukr nasypeme maliny a opatrně mícháme. Pro větší pikantnost zastříkneme čerstvou citronovou šťávou. Ve chvíli, kdy budou maliny horké, nalijeme připravenou griotku. Necháme přehřát a sejmem z ohně. V těchto fázích již mícháme velmi, velmi opatrně.

Maliny jsou po rozehrátí měkké a mohlo by se stát, že vyrobíte místo horkých malin malinovou marmeládu.

Na porce zmrzliny nalijeme horké maliny a ihned podáváme.