

Italská zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vanilkový cukr 1 balíček
- ztužovač šlehačky 1 balíček
- maizena 1 lžička
- ovocná dřev 0.25 l
- smetana ke šlehání 0.25 l
- mléko 0.25 l
- cukr krystal 125 g
- žloutek 3 ks
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Vyšleháme žloutky, vejce, cukr, mléko, ovocnou dřev a maizenu, pak na mírném ohni za stálého míchání přivedeme hmotu k varu, hned odstavíme
2. Za stálého míchání necháme vychladnout
3. Šlehačkovou smetanu se ztužovačem a vanilkovým cukrem vyšleháme do tuha a opatrně zamícháme do studeného ovocného krému
4. Naplníme do formiček a dáme zmrazit do mrazáku, během první hodiny zamrazení ještě dvakrát promícháme.

Poznámka:

Maizena - Kukuřičná moučka, respektive škrob. Slouží hlavně k přípravě tradičních pudinků a k zahušťování polévek a omáček.