

Borůvková zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- borůvky 100 g
- smetana ke šlehání 0.25 l
- žloutky 3 ks
- vanilkový cukr 1 balíček

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky ušleháme s vanilkovým cukrem do pěny
2. Borůvky rozmixujeme a přidáme ke žloutkům s cukrem
3. Smetanu ušleháme a potom všechny ingredience lehce společně promícháme
4. Krém nalijeme do vhodné nádoby (plastová, či nerez vanička) a necháme v mrazáku ztuhnout.

Poznámka:

Doporučení:

Použijeme-li místo cukru med, zmrzlina bude jemnější.

Abychom zabránili tvorbě krystalků, můžeme těsně před ztuhnutím zmrzliny celý obsah rozmixovat a po té opět vložit do mrazáku.

Poznámka:

Kopečky vykrajujeme do teplé vody ponořenou, dobře odkapanou lžící, nebo speciálními kleštěmi na zmrzlinu.