

Borůvkovo-jogurtová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- borůvky 300 g
- bílý jogurt 200 g
- zakysaná smetana 200 g
- med 100 g
- krystalový cukr 50 g

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Přebrané a omyté borůvky posypeme 25 g krystalového cukru, částečně je rozmačkáme a vmícháme do bílého jogurtu
2. Pak přidáme zakysanou smetanu, med, zbylý krystalový cukr a dobře vše promícháme
3. Vhodnou formu (například na bábovku nebo obyčejnou hranatou plastovou) vyložíme potravinářskou fólií, nalijeme do ní jogurtovou hmotu, formu zakryjeme fólií a vložíme do mrazničky
4. Asi po 10 minutách zmrzlinu promícháme a vrátíme zpět do mrazničky, tento postup zopakujeme ještě jednou
5. Zmrzlina je hotová asi za 1 hodinu, pokud ji necháme mrazit déle, uložíme ji asi 30 minut před podáváním do chladničky, aby se dala krájet.