Čokoládová zmrzlina

Kategorie: Ostatní

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- čokoláda na vaření 120 g
- cukr moučka 60 g
- mléko 3 dl
- smetana ke šlehání 1 dl
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky s cukrem utřeme do pěny, po troškách vmícháme téměř vařící mléko, směs procedíme do vypláchnutého kastrolu a na mírném ohni zahříváme za stálého míchání, až směs zhoustne, nesmí se ale vařit!
2. Čokoládu nalámanou na kousky se 3 lžícemi vody mícháme v horké lázni, až se čokoláda rozehřeje, přidáme ji do vychladlého krému
3. Vmícháme ušlehanou smetanu a opět důkladně promícháme
4. Nalijeme do rovné misky pro tvorbu ledu a zmrazíme.

Poznámka:

Doporučení:
Mrazení zmrzliny:

Nejméně půl hodiny před zmrazováním nastavíme chladničku na nejhlubší stupeň chlazení. Připravený krém dáme do mrazicího prostoru chladničky a mrazíme asi 2 hodiny. Pak zmrzlinu, namrazenou na stěnách a dně nádobky, seškrábeme (nejlépe nožem namáčeným v horké vodě) a celý obsah promícháme. Toto promíchávání opakujeme vícekrát, vždy asi po půl hodině. Jakmile je zmrzlina zmrazená, chladničku nastavíme na obvyklý stupeň chlazení a zmrzlinu necháme v mrazicím prostoru „uzrát“.