

Meruňková zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- meruňky 500 g
- cukr moučka 120 g
- smetana 3 dl
- žloutky 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Žloutky rozšleháme se smetanou ve dvouplášťovém hrnci a za stálého míchání zahříváme na malém plaménku, až krém zhoustne, pak ho odstavíme
2. Meruňky dusíme s cukrem a se 3 lžícemi vody, pak je prolisujeme
3. Vychladlé meruňky smícháme se studeným žloutkovým krémem
4. Směs nalijeme do rovné kovové misky pro tvorbu ledu a zamrazíme.

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 nádoby, 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“.

Poznámka:

Stejně připravíme zmrzlinu v mrazničce, doba zmrazení se zkrátí. Zmrzlinu promícháváme v kratších intervalech. V mrazničce můžeme uchovat zmrzlinu delší dobu, ale přibližně 12 hodin před podáváním ji dáme do chladničky, aby byla přiměřeně tuhá; zmrzlina podaná přímo z mrazničky je příliš tvrdá a špatně se porcuje.

Poznámka:

váha 500g u meruněk je bez pecek