

Třešňová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr krupice 100 g
- cukr moučka 50 g
- smetanový jogurt 350 g
- griotka 2 lžíce
- smetana ke šlehání 250 g
- třesně 500 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krupicový cukr rozpustíme v asi 150ml vody. Roztok necháme zvolna asi 10 minut vařit. Pak ho odstavíme a jen trochu necháme zchladnout. Třesně omyjeme a vypeckujeme. Rozmixujeme je s moučkovým cukrem a griotkou. Vmícháme jogurt s citronovou šťávou a po troškách zašleháme cukrový rozvar. Ze smetany připravíme pevnou šlehačku a propojíme ji s třešňovou hmotou. Směs alespoň na 6 hodin uložíme do mrazáku. Během mražení ji několikrát promícháme.

Poznámka:

šťáva s jednoho citrónu