

Zmrzlina s arašídý a omáčkou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- arašidy 160 g
- čokoláda 200 g
- máslo 20 g
- vanilková zmrzlina 12 kopeček
- smetana na vaření 125 ml
- šlehačka 200 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření v páře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Čokoládu a máslo dejte do žáruvzdorné mísy a posadte ji na rendlík s vroucí vodou. Dbejte ovšem, aby se voda nedotýkala dna mísy. Míchejte, dokud se obojí nerozpustí a nespojí. Pak přilijte smetanu a důkladně promíchejte. Nechte mírně zchladnout. Na dno každého ze čtyř skleněných pohárů dejte dva kopečky zmrzliny, přelijte trochou čokoládovo-smetanové omáčky a posypte částí arašídů. Na ně rozdělte zbylou zmrzlinu, přelijte zbytkem omáčky, posypte arašidy, ozdobte pořádným kopečkem dotuha ušlehané smetany a opět posypte arašidy. Ihned podávejte