

Mátová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 16

- máta 1 svazek
- cukr krupice 375 g
- citrónová šťáva 1 hrnek
- pistácie 100 g
- žloutky 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 16

Postup:

1

Lístky máty dejte do mixéru a lehce rozsekejte, poté dejte stranou. Cukr dejte do menšího kastrolu, přidejte 3 hrnky vody a zahřívejte na mírném plameni, až se cukr rozpustí. Přidejte nasekanou mátu, zesilte oheň a vařte 8 minut. Odstavte z ohně a nechte úplně vychladnout.

2

Přelijte cukrový sirup do mísy, přidejte citronovou šťávu a nasekané pistácie. Přendejte do plastové misky, přikryjte a nechte v mrazáku asi 3 hodiny odpočívat.

3

Vyndejte z mrazáku, zmrazený sorbet přendejte do mísy od kuchyňského robota, přidejte vaječné

bílky a mixujte, dokud směs nebude hladká. Poté vraťte zpět do mrazáku.

4

K servírování: Zmrzlinu vyndejte z mrazáku asi 5 minut před podáváním, poté dejte do sušenkových kornoutků a okamžitě servírujte.

Poznámka:

podle receptu vyrobíte 1,2 litru zmrzliny
pistácie - nesolelé, neloupané nesekané