

Domací čokoládová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cukr krystal 150 g
- 75% čokoláda 100 g
- kvalitní kakao 1 lžička
- mléko 250 ml
- 33% smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Mléko s cukrem dáme vařit a když už vře, přidáme na kousky pokrájenou čokoládu a proseté kakao. Tuto směs dáme bokem, už nevaříme a mícháme dokud se čokoláda nerozpustí. Necháme vychladnout. Zatím si vyšleháme smetanu a vmícháme do vychlazeného krému. Pokud máte zmrzlinovač, tak zmrzlinu dokončete podle návodu k němu a pokud ne, tak nalijte krém do vhodné uzavíratelné nádoby na mražení a dáme do mrazáku na 5 hod..

Během mražení je vhodné, pokud se zmrzlina promíchá, aby se netvořily krystalky. Ze začátku každou čtvrt hodinu a pak každou půl hodinu.