

Domácí ruská zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- smetana ke šlehání 2 kelímek
- moučkový cukr 3 lžíce
- vanilkový cukr 1 balíček
- vejce 3 ks
- velké dortové oplatky bez přívhuťi 2 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Vajíčka opatrně rozklepneme, oddělíme bílek od žloutků
2. V jedné misce vyšleháme pomocí ručního mixéru smetanu do pěny, v druhé míse vyšleháme sníh z bílků, v třetí misce pak vaječné žloutky s cukrem
3. Vše spolu promícháme
4. Na dno nádoby poklademe oplatek, na něj rozprostřeme připravenou směs a dáme ji do mrazáku na 30 minut, pak hmotu promícháme a postup opakujeme ještě dvakrát (hmota má totiž tendenci se při mrazení oddělit, těžší žloutek klesne dolů a lehčí šlehačka nahoru)
5. Dostatečně zamrazenou zmrzlinu upravíme, povrch vyrovnáme a zaklopíme druhým oplatkem, necháme v mrazáku nejlépe do druhého dne důkladně zamrazit
6. Hotovou zmrzlinu rozkrájíme na jednotlivé porce a můžeme podávat.