

Vanilková zmrzlina s ovocem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krupicový cukr 90 g
- mléko 3 dl
- žloutky 3 ks
- vanilkového cukru 1 balíček
- **Krém**
- smetana ke šlehání 1.5 dl
- kandovaná pomerančová kůra 1 lžička
- koktejlové višně 1 lžíce
- kompotovaný ananas 1 lžíce
- mandle 8 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky ušleháme s cukrem do pěny, po částech vyšleháme téměř vařící mléko, pak směs provedeme do vypláchnutého kastrolu a zahříváme za stálého míchání, až směs zhoustne, nesmí se ale vařit!
2. Krém ochutíme vanilinovým cukrem, vychladíme, nalijeme do rovné kovové misky pro tvorbu ledu a necháme v mrazicím prostoru chladničky (nebo v mrazničce) trochu zmrazit
3. Mezitím ušleháme smetanu, lehce vmícháme nakrájené ovoce a spařené, oloupané a nakrájené mandle

4. Částečně zmrazený krém vyklopíme do mísy, přidáme připravenou šlehačku a lehce, ale důkladně vše promícháme
5. Krém znovu nalijeme do misky pro tvorbu ledu a necháme zmrazit do tuha
6. Chvilí před podáváním chladničku zapojíme na normální stupeň chlazení (z mrazničky zmrzlinu přeložíme do chladničky), pak zmrzlinu vyklopíme na dobře vychlazenou mísu

Poznámka:

při podávání můžeme ozdobit šlehačkou a kousky ovoce