

Čokoládová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- čokoláda na vaření 120 g
- moučkový cukr 60 g
- mléko 3 dl
- smetana ke šlehání 1 dl
- žloutky 3 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky s cukrem utřeme do pěny, po troškách vmícháme téměř vařící mléko, směs procedíme do vypláchnutého kastrolu a na mírném ohni zahříváme za stálého míchání, až směs zhoustne, nesmí se ale vařit!
2. Čokoládu nalámanou na kousky se 3 lžícemi vody mícháme v horké lázni, až se čokoláda rozehřeje, přidáme ji do vychladlého krému
3. Vmícháme ušlehanou smetanu a opět důkladně promícháme
4. Nalijeme do rovné misky pro tvorbu ledu a zmrazíme.

Doporučení:

Mrazení zmrzliny:

Nejméně půl hodiny před zmrazováním nastavíme chladničku na nejhlubší stupeň chlazení.

Připravený krém dáme do mrazicího prostoru chladničky a mrazíme asi 2 hodiny. Pak zmrzlinu,

namrazenou na stěnách a dně nádoby, seškrábeme (nejlépe nožem namáčeným v horké vodě) a celý obsah promícháme. Toto promíchávání opakujeme vícekrát, vždy asi po půl hodině. Jakmile je zmrzlina zmrazená, chladničku nastavíme na obvyklý stupeň chlazení a zmrzlinu necháme v mrazicím prostoru „uzrát“.

Poznámka:

Stejně připravíme zmrzlinu v mrazničce, doba zmrazení se zkrátí. Zmrzlinu promícháváme v kratších intervalech. V mrazničce můžeme uchovat zmrzlinu delší dobu, ale přibližně 12 hodin před podáváním ji dáme do chladničky, aby byla přiměřeně tuhá; zmrzlina podaná přímo z mrazničky je příliš tvrdá a špatně se porcuje.