

Smetanová zmrzlina s vínem

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- moučkový cukr 90 g
- smetana ke šlehání 1.4 l
- žloutek 3 ks
- bílek 1 ks
- bílé víno 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Žloutky a moučkový cukr rozšleháme ve velké míse
2. Po částech přilijeme víno
3. Mísu postavíme nad kastrol s vařící vodou a šleháme, až se směs napění a zhoustne (asi 5-8 minut)
4. Hned ji sundáme z tepla a za častého zamíchání vychladíme
5. Odděleně ušleháme sníh z bílku a smetanu
6. Do studené pěny lehce vmícháme nejprve šlehačku, potom sníh, směs nalijeme do kovové misky pro výrobu ledu a zamrazíme.

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.