

Ořechová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- neslazené kondenzované mléko 200 ml
- mléko 200 ml
- pískový cukr 100 g
- máslo 30 g
- strouhané vlašské ořechy 2 lžíce
- vanilkový pudink 1 lžíce
- bílek 2 ks
- žloutek 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. V malém množství mléka rozmícháme pískový cukr, žloutek a pudinkový prášek
2. Pak přilijeme ke zbylému mléku a ve vodní lázni zahříváme za stálého míchání do zhoustnutí, ale nevaříme
3. Vmícháme máslo a nádobu dáme do studené vody, kde za občasného zamíchání necháme vychladnout
4. Potom vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků a nastrouhané ořechy
5. Krém vlijeme do vhodné nádoby a necháme zmrazit.