

Zmrzlina ze strouhanky

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- celozrná strouhanka 175 g
- moučkový cukr 60 g
- sekané vlašské ořechy 25 g
- mletý muškátový oříšek 1.2 lžička
- strouhaná pomerančová kůra 1 lžička
- nízkotučný neslazený bílý jogurt 450 ml
- bílek 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Přehřejeme gril na středně vysokou teplotu
2. Smícháme dohromady strouhanku, ořechy a cukr a tuto směs nanese na plát alobalu a vložíme pod gril
3. Za stálého míchání grilujeme 5 minut, dokud hmota nezžehne a nebude křupavá (cukr se nesmí připálit), pak ji vyjmeme a necháme vychladnout
4. Připravenou směs smícháme s jogurtem, pomerančovou kůrou a muškátovým oříškem
5. V jiné nádobě vyšleháme tuhý sníh z bílků, ten pak nanese na směs ze strouhanky
6. Vzniklou směsí naplníme 4 menší nádoby a dáme nejméně na 2 hodiny zamrazit
7. Před podáváním ponoříme dna formiček do teplé vody a pak obsah vyklopíme na dezertní talířky

Poznámka:

Zdobíme dle fantazie:
rozpůlená jádra vlašských ořechů
plátky pomeranče
čerstvá máta...