

Zmrzlina z ricotty

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- ricotta 500 g
- moučkový cukr 125 g
- vlašské ořechy 25 g
- pistácie 25 g
- kandovaný zázvor 25 g
- kandované třešně 25 g
- sušené meruňky 25 g
- rozinky 25 g
- žloutek 4 ks
- brandy 2 lžička
- vanilková esence 1 lžička
- citrónová kůra 1 ks
- pomerančová kůra 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Pokrájené pistácie a vlašské ořechy smícháme s praženými lískovými ořechy a pomerančovou a citrónovou kůrou
2. Jemně nasekáme zázvor, meruňky, třešně a rozinky a přidáme k ořechům
3. Do směsi dále vmícháme ricottu, přelijeme likérem a vanilkovou esencí a zamícháme

4. V jiné míse vyšleháme žloutky s cukrem, až nám hmota zhoustne (vyšleháváme nejlépe v horké vodní lázni)
5. Nakonec směs s ricottou přidáme ke žloutkové hmotě a mícháme, dokud nebude krém hladký
6. Formu o rozměru 18x12 cm vyložíme dvojitou vrstvou mikrotenových sáčků a pak do ní vlijeme připravený krém, povrch přikryjeme další fólií nebo pečícím papírem a dáme zamrazit
7. Před podáváním zmrzlinu vyklopíme, sloupneme z ní fólii