

Mátová zmrzlina s kousky čokolády

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- hořká čokoláda 150 g
- mátová esence 1.8 lžička
- mléko 250 ml
- pískový cukr 100 g
- nízkotučná zmrzlina 500 ml
- žloutek 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Ručním mixérem, nastaveným na vysokou rychlost, ušlehejte žloutky a cukr doběla, až získají krémovou konzistenci. V kastrolku svařte na středně velkém plameni smetanu a mléko. Odstavte z ohně. Polovinu této směsi přidejte do žloutků s cukrem a důkladně ušlehejte. Přendejte do kastrolku se zbytkem mléka a smetany a vraťte zpátky na oheň. Nepřetržitě promíchejte, až začne směs houstnout a ulpívat na vařečce. Odstavte z ohně a nalijte do jiné mísy. Zakryjte a nechte zcela vychladnout. Přidejte čokoládu a mátovou esenci, ale buďte opatrní: dáte-li esence příliš mnoho, zkazíte chuť. Raději ji dávejte po kapkách a vždy ochutnejte, než přidáte další. Přendejte do zmrzlinového strojku a podle návodu vyrobte ze směsi zmrzlinu. Pokud nemáte zmrzlinový strojek, dejte směs v kovové míse do mrazničky. Vždy když začne tuhnout, ušlehejte elektrickým mixérem nebo ručně do krémová. Opakujte třikrát až čtyřikrát, dokud zmrzlina nebude hustá a tuhá.