

Zmrzlina Míša

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- zakysaná smetana 1 kelímek
- ledový kaštan 1 ks
- měkký tvaroh 250 g
- ztužený tuk 50 g
- čokoládová poleva 1 balení
- krupicový cukr 100 g
- kakao 1 lžička

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Jako formu použijeme plastový obal na vejce a dobře ho vymyjeme.

Ze zakysané smetany, tvarohu a cukru vyšleháme hladkou hmotu.

Nalámanou tyčinku - Ledové kaštany, tuk a kakao vložíme do kastrůlku a dáme do vodí lázně rozpustit

Do prohlubní ve spodní části obalu na vejce lijeme po 1 lžici čokolády a 1 lžici tvarohové hmoty.

Pokračujeme do vyčerpání zásob, potom obal překlopíme víkem a vložíme na 12 hodin do mrazáku.

Zmrzlého Míšu snadno vyklopíme zmáčknutím obalu.

Poznámka:

tip: Podáváme s ovocem přelitým čokoládou