

Levandulová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- smetana 500 ml
- tuba zahuštěné mléko 1 ks
- bílá čokoláda 100 g
- žloutky 3 ks
- stonků čerstvá levandule 6 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šlehačku dáme do hrnce. Přidáme slazené mléko a levanduli. Zahřejeme, ale nenecháme vřít. Necháme odstát 30 minut a levanduli scedíme.

Žloutky vyšleháme a přidáme do smetany. Dáme ohřát na mírném ohni, ale opět nevaříme. Přidáme nalámanou čokoládu a mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí.

Směs přelijeme do uzavíratelné dózy. Necháme dobře vychladnout. Uzavřeme a odložíme do mrazničky. Vždy po hodině dobře promícháme (nejlépe vidličkou) a uložíme zpět do mrazničky. Opakujeme alespoň čtyřikrát. Je dobré nechat zmrzlinu nechat den v mrazničce.