

Třešňová zmrzlina s čokoládou

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- cukr moučka 2 lžíce
- čokoláda 100 g
- Mascarpone 250 g
- rum 1 cl
- smetana 400 ml
- třešně 500 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

- 1) Třešně vypeckujeme. Polovinu jich dáme do hrnce, zasypeme dvěma lžícemi cukru a prudce vaříme. Poté rozmixujeme mixérem. Poté přidáme zbytek třešní a rum či griotku. Dusíme, až třešně změknou. Necháme zchladnout.
- 2) Dáme vařit 200 ml smetanu, poté ji odstavíme a nalámeme do ní čokoládu, aby se rozpustila.
- 3) Vyšleháme smetanu a mascarpone. Dáme do zmrzlinovače. Až je to hotové, promícháme to s třešněmi, zalijeme čokoládou a dáme do mražáku aspoň na hodinu.