

# Citronová zmrzlina s pusinkami

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



## Suroviny

- Mléko 375 ml
- Hustá smetana ke šlehání 375 ml
- Žloutky 6 ks
- Krupicový cukr 140 g
- Citronová kůra 1 lžíce
- Pusinky 70 g
- **CITRONOVÝ KRÉM**
- Vejce 1 ks
- Žloutky 3 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Citronová kůra 1.5 lžička
- Citronová šťáva 60 ml
- Sůl 1 špetka
- Máslo 4 lžíce

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Míchání

**Zařazení:** Svačina

**Země:** Česká republika

## Postup:

Postupujte jako u vanilkové zmrzliny, použijte i stejný rozpis surovin. Vynechejte ale vanilkový lusk a na konci bodu 3 do směsi vmíchejte 1 lžíci strouhané citronové kůry. Na konci bodu 4 do zmrzliny vmíchejte 70 g pusinek, nadrobených. Na konci bodu 5 dejte polovinu zmrzliny do mísy a přelijte citronovým krémem. Získáte ho, když v rendlíku našleháte 1 vejce, 3 žloutky, 100 g krupicového

cukru, 1,5 lžičky strouhané citronové kůry, 60 ml citronové šťávy a špetku soli. Přivedete k varu a pak za stálého míchání necháte zhoustnout, přendáte do mísy, vmícháte 4 lžíce másla a necháte zcela zchladnout. Na citronový krém dejte druhou polovinu zmrzliny. Promíchejte nožem do spirály a 4 hodiny mrazte.