

Čokoládová zmrzlina se skořicí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Mléko 375 ml
- Hustá smetana ke šlehání 375 ml
- Žloutky 5 ks
- Krupicový cukr 140 g
- Celá skořice 1 ks
- Tmavá čokoláda 200 g
- Mletá skořice 0.25 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Postupujte stejně jako u vanilkové zmrzliny. Jen zaměňte vanilkový lusk za 1 svitek skořice a žloutky zredukujte na 5 kusů. Mléčnou směs přiveďte k varu v rendlíku podle bodu číslo 1. Pak ji přelijte na 200 g tmavé čokolády, nasekané. Nechte ji rozpustit a vše umíchejte dohladka. Pak postupujte až do konce výroby stejně jako u vanilkové zmrzliny, jen na konci bodu 3 do směsi vmíchejte ještě ¼ lžičky mleté skořice.