Malinová zmrzlina s bílou čokoládou

Kategorie: Ostatní

Autor: Monyszek

Suroviny

- Mléko 345 ml
- Hustá smetana ke šlehání 310 ml
- Žloutky 5 ks
- Krupicový cukr 100 g
- Bílá čokoláda 150 g
- Malainy 200 g

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Míchání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Postup:

Postupujte stejně jako u vanilkové zmrzliny. Jen vynechejte vanilkový lusk, žloutky zredukujte na 5 kusů, krupicový cukr na 100 g, husté smetany ke šlehání dejte 310 ml a mléka 345 ml.
Mléčnou směs přiveďte k varu v rendlíku podle bodu číslo 1. Pak ji nalijte na 150 g bílé čokolády, nasekané. Nechte ji rozpustit a vše umíchejte dohladka. Pak postupujte až do bodu číslo 5 stejně. V míse smíchejte 200 g malin a 2 lžíce krupicového cukru a důkladně promíchejte, pak rozmixujte tyčovým mixérem a přeceďte přes jemné síto, abyste je zbavili jadérek. Skoro ztuhlou zmrzlinu našlehejte ručním elektrickým šlehačem – dodá jí lehkost a hebkou strukturu. Pak do ní postupně, pomocí pohybu nožem do spirály, vmíchejte malinové pyré, aby zmrzlina měla mramorování. Přendejte do formy na zmrzlinu a dejte na další 4 hodiny mrazit.