

Jahodovo-smetanová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- Jahody 500 g
- Cukr krupice 200 g
- Zakysaná smetana 500 g
- Bílá čokoláda 200 g
- Zmrzlinové oplatky 8 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Mixování, mletí

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1.) Jahody odstopkujeme a spolu s cukrem je dáme do robotu a rozmixujeme na pyré (malé kousky nevadí). Smetanu dejte do misky a postupně do ní zašlehejte pyré. Směs poté přendejte do misky a dejte ji na 1-2 hodiny do mrazáku, promíchejte, aby se krystaly ledu zamíchaly dovnitř, a dejte na hodinu opět zmrazit. Poté znovu promíchejte, přendejte do uzavíratelné nádoby a dejte přes noc zmrazit.

2.) Před podáváním zmrzlinu na 20 minut vyndejte z mrazáku. Čas využijte k výrobě kornoutu. Čokoládu nechte rozpustit. Kornouty nechte namočit v čokoládě.