

Vanilková zmrzlina

Kategorie: [Moučníky](#)

Autor: kokosacka



Suroviny

Porce: 1

- 33% smetana 0.5 l
- moučkový cukr 80 g
- vanilkový cukr 10 g
- vanilkový lusk 1 ks
- žloutky 5 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Při přípravě zmrzliny ve výrobníku se, prosím, řiďte přiloženým návodem.

Výrobník zmrzliny (návod pro typ Montiss KIM5792M) vložíme před použitím na 12 hodin do mrazáku. Všechny ingredience dobře vychladíme.

Smetanu s oběma cukry a semínky vanilkového lusku přivedeme k varu, vmícháme oba cukry, odstavíme a vmícháme žloutky. Směs přecedíme, necháme vychladit, vlijeme do výrobníku zmrzliny, spustíme daný program a za cca 40 minut máme zmrzlinu hotovou.