

# Zmrzlina ze zeleného čaje

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Mléko 250 ml
- Smetana 625 ml
- Vanilkový lusk 1 ks
- Žloutek 9 ks
- Moučkový cukr 145 g

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Chlazení, mražení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Mléko a smetanu nalijte do kastrolu, přihodte vanilkový lusk, na středně prudkém ohni přiveďte k varu a ihned odstavte. Nechte vanilku v mléce 15 minut macerovat.

V misce ušlehejte žloutky s cukrem, aby vzniklo nadýchané pyrė. Pomalu nalijte do mléčné směsi, aniž byste přestávali šlehat. Ušlehejte dohladka. Přeneste do čistého kastrolu a postavte na středně prudký plamen. Míchejte asi 10 minut, dokud směs nezhoustne natolik, že se přichytí na obrácenou stranu lžice.

Do menší misky nasype prášek matcha a přimíchejte tolik horké zmrzlinové směsi, aby vznikla kašička. Vyklopte do kastrolu se zmrzlinovou směsí a šleháním zpracujte, takže se stejnoměrně obarví nazeleno. Přecedte přes husté síto a nechte trochu vychladnout. Přiklopte a uložte do chladničky, aby zcela vychladla. Pak ji dejte zmrazit.

Měla by být 'na kost' u krajů, nikoli však u středu. Zpracujte ponorným ručním mixérem, abyste rozdrtili případné krystalky ledu. Opět uložte do mrazničky a celý postup jednou, dvakrát zopakujte.

Čím více budete zmrzlinu našlehávat, tím jemnější a nadýchanější nakonec bude. Hotová zmrzlina by měla být vláčná a ne tuhá.