

Vanilkové semifredo

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 12

- Vejce 1 ks
- Žloutek 3 ks
- Vanilkový lusk 1 ks
- Cukr krupice 100 g
- Tvaroh vanilkový 250 g
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Hořká čokoláda 50 g

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Česká republika

Počet porcí: 12

Postup:

Množství ingrediencí vyjde na 1 hranatou formu na chlebiček.

Vejce a žloutky dejte do misky. Z vanilkového luku vyškrábněte do vajec semínka. Vmíchejte cukr. Vodu v kastrůlku přiveďte k varu a postavte na něj misku s vaječnou směsí. Elektrickým šlehačem šlehejte a na páře zahřívejte zhruba 8 minut. Pak sundejte z lázně a šlehejte do zchladnutí. Do směsi zapracujte tvaroh.

Smetanu ušlehejte dokrémove a opatrně ji vmíchejte do směsi. Čokoládu nakrájejte na drobné kousky a také zapravte do směsi.

Připravenou směs vlijte do formy, vložte do mrazáku a nechte alespoň 5 hodin mrazit. Pak vyklopte a posypejte čokoládou.

Poznámka:

Zmrzlinu můžete podávat také s čerstvými jahodami a šlehačkou nebo přelitou čokoládovou polevou.