

Kávové gelato - Frutti e dolci

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 6

- Žloutek 3 ks
- Moučkový cukr 100 g
- Smetana 12% 500 ml
- Silná káva 120 ml

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Šlehání

Země: Itálie

Počet porcí: 6

Postup:

Žloutky a polovinu cukru dejte do mísy a šlehejte elektrickým šlehačem až vznikne světlá pěna. Smetanu vlijte do kastrůlku. Přidejte zbytek cukru a kávu a zahřívejte, až se cukr rozpustí. Sundejte z plotny a nechte chvilku zchladnout. Pak kávovou smetanu za stálého míchání postupně vlijte do žloutkové pěny. Misku postavte do teplé vodní lázně a směs šlehejte, až zhoustne. Krémovou hmotu nechte vychladnout, nejlépe tak, že misku ponoříte do vody s ledem a obsah občas promícháte. Pak zmrzlinu přendejte nejlépe do kovové misky s uzávěrem a dejte do mrazáku. Každých 30 minut prošlehejte.