

Zmrzlina s borůvkami

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 5

- Borůvky 300 g
- Bílý smetanový jogurt 200 g
- Zakysaná smetana 200 g
- Med 100 g
- Cukr 50 g

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Borůvky přebereme a opláchneme pod proudem vody a po odkapání je posypeme částí cukru. Částečně je rozmačkáme, vmícháme do jogurtu, přidáme zakysanou smetanu, med a zbylý cukr. Vhodnou formu například na bábovku vyložíme potravinářskou fólií a jogurtovou hmotu do ní nalijeme. Formu zakryjeme fólií a vložíme do mrazničky. Asi po 10 minutách zmrzlinu promícháme a vrátíme zpět do mrazničky. Tento postup zopakujeme ještě jednou. Zmrzlina je hotová asi za 60 minut. Pokud ji necháme mrazit déle, uložíme ji asi půl hodiny před podáváním do chladničky, aby se dala krájet.