

Domácí tvarohová zmrzlina v sušenkách

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: MarkétaS



Suroviny

Porce: 6

- měkký polotučný tvaroh 1 ks
- žloutek 1 ks
- moučkový cukr 100 g
- vanilkový lusk 1 ks
- hořká čokoláda(celá) 1 ks
- šlehačka 40% 200 g
- sušenky cookies 2 balení

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Země: Francie

Počet porcí: 6

Postup:

Tvaroh vyšleháme se žloutkem a cukrem. Z vanilkového lusku vyškrábeme semínka a přidáme je do tvarohu.

Čokoládu nasekáme na drobné kousky a vmícháme do tvarohu. Šlehačku ušleháme dotuha a opatrně ji promícháme s ochuceným tvarohem. Připravený tvarohový krém rozprostřeme do misky a tu umístíme zavřenou do mrazáku na 6 hodin. Před podáváním necháme zmrzlinu lehce povolit na teple, aby bylo snadné jí naporcovat. Na každou sušenku dáme kopeček zmrzliny a připlácneme druhou sušenkou.