

Smažená zmrzlina s karamelovou klecí

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

• **Karamelová klec:**

- Cukr 100 g
- Olej 1 lžička

• **Smažená zmrzlina:**

- Vanilková zmrzlina 1 kg
- Rozemleté piškoty 300 g
- Kokos strouhaný 100 g
- Vejce 3 ks
- Olej 30 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Chlazení, mražení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Karamelová klec:

Rozpustíme cukr na karamel a necháme ho vychladnout, tak, aby se s ním dalo kreslit. Naběračku lehce potřeme olejem a přes ní děláme vlásky a nanášíme je na naběračku. Polé lehce sejmem.

Smažená zmrzlina:

Ze zmrzliny lžící vykrájíme kuličky, které obalíme v nastrohaném kokosu, potom vložíme do rozmíchaných vajíček a potom do rozemletých piškotů. Necháme důkladně v mrazáku ztuhnout a poté proces opakujeme, ale už jen ve vajíčku a piškotech - ještě 2x. Rozpálíme olej v užším rendlíku a vložíme do něj zmrzlinu. Zprudka opečeme a dozdobíme čerstvou mátou a karamelovou klecí.