

Domáci čokoládová zmrzlina

Kategorie: [Ostatní](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Kakao 1 lžíce
- Žloutek 2 ks
- Mléko 200 ml
- Smetana ke šlehání 300 ml
- Cukr krupice 300 g
- **NA OZDOBU**
- Ovoce 100 g
- **POLEVA**
- Kakao 1 lžíce
- Ořechy vlašské mleté 100 g
- Cukr moučka 100 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Šlehání

Zařazení: Svačina

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Šlehačku a mléko zahřejte na teplotu kolem 60 stupňů.

2. V misce našlehejte žloutky s pískovým cukrem a přidejte do horké šlehačky s mlékem. Buďte ale opatrní, ať se vám šlehačka ani žloutky nesrazí! Výsledná směs má mít konzistenci lehce tekutého

těsta, respektive hustého sirupu.

3.Na ochucení použijte cokoliv máte rádi: hořké kakao, namleté oříšky, vanilkovou trest' nebo ovoce rozmačkané s cukrem.

4.Dochucovadla lehce vmíchejte do zmrzliny a vložte do mrazáku.

5.Výhodou domácí čokoládové zmrzliny je, že do ní můžete přidat kakaa, kolik chcete - můžete si tak vyrobit i hořkočokoládové potěšení.

6.K čokoládové zmrzlině se nejlépe hodí oříšková (nebo i vanilková) poleva: smíchejte moučkový cukr s kakaem a po lžičkách přidávejte horkou vodu, doplňte nasekanými oříšky.

7.Pokud se vám na zdobení nechce vyrábět čokoládová poleva, použijte pikao.

8.Jako variaci přidejte rybízovou zmrzlinu a pohár čerstvým rybízem i dozdobte.