

Černá zmrzlina boduje i letos! Máme pro vás návod, jak si ji vyrobit doma



Černá zmrzlina. Pro jednoho čiré bláznovství, pro druhého gastronomické nebe. Netradiční zmrzlina byla hitem roku 2017, kdy pobláznila celý svět včetně Česka. My vám dnes ukážeme, jak si tuto netradiční pochoutku připravit doma.

Černá zmrzlina poprvé spatřila světlo světa v newyorské zmrzlinárně Morgenstern's a brzy se stala velkým hitem. Tamní šéfcukráři jí propůjčili **mandlovou chuť** a černé barvy dosáhli za pomoci **kokosového popela**. Ten vzniká spalováním kokosových skořápek a prý se jedná o zdravou a vynikající pochoutku.

Po New Yorku následovaly další světové cukrárny a zkrátka nepřišla ani Česká republika. Černou zmrzlinu u nás vyrábí na Zlínsku - **netradičně z kozího mléka**.

Proč má černá zmrzlina černou barvu?

Způsobů, jak dosáhnout u zmrzliny její temné barvy, je několik. **My vám představíme 4 metody, které můžete využít doma.**

- Černá zmrzlina se může **obarvit netradičním kokosovým popelem**. Ten se vyrábí spalováním kokosových skořápek tak, jak je znáte z obchodu. Kromě gastronomického použití **popel skvěle čistí kovové předměty**, kterým vrací jejich lesk. Kokosový popel můžete koupit, případně si ho vyrobit doma.
-

- **Zmrzlinu můžete obarvit načerno také klasickým černým uhlím**, které seženete v lékárně. Černé uhlí se běžně používá proti průjmovým onemocněním. Černou zmrzlinu si tedy můžete „naordinovat“ v případě žaludečních problémů.
-

- Další možností je **obarvit zmrzlinu za pomoci klasického potravinářského barviva**.
-

- Na obarvení zmrzliny můžete použít také **kombinaci černého bobulovitého ovoce**. Vhodný je černý rybíz, ostružiny, moruše nebo tmavé hroznové víno. Výsledek ale nebude nikdy stoprocentně černý.



Černá zmrzlina určitě není na denní požívání. Mnohým z vás navíc bude jistě stačit, ochutnat ji v životě pouze jednou. Pokud ale hledáte zajímavé pohoštění pro návštěvu nebo na párty, **černá zmrzlina bude určitě nevšedním chuťovým zážitkem**.

Černá zmrzlina - recept

Co budete potřebovat?

- 150 ml smetany ke šlehání (nebo kokosové smetany pro veganskou verzi)
- 50 ml mléka
- Moučkový cukr podle chuti
- Tmavé ovoce na obarvení / černé uhlí / kokosové uhlí - (**na 1 kopeček asi 0,5 gramu uhlí**)

Jaký je postup?

1. Smetanu s mlékem lehce zahřejte a rozpustíte v ní cukr.
2. Poté obarvete jedním z výše zmíněných způsobů.
3. Směs nalijte do zmrzlinovače a nechte přístroj, ať dokončí vaši práci.
4. Černá zmrzlina je nejlepší servírovaná v tmavých kornoutcích.

