



RECEPTY A JÍDLA 12. 07. 2019

Domácí zmrzlina a sorbet 15x jinak - barevně, chutně a bez éček

1. Domácí kávová zmrzlina Na tuto zmrzlinu budete potřebovat opravdu dobrou kávu, proto pro tentokrát zapomeňte na rozpustnou kávu. Tuto zmrzlinu...

Připravte si výtečné domácí zmrzliny a sorbety. Na většinu z nich budete potřebovat jen několik málo surovin. Základem je čerstvé či mražené ovoce a sladidlo jako je cukr nebo med. Smetanové chuti dosáhnete přidáním jogurtu, smetany či mascarpone.

Připravili jsme pro vás celkem **15 různých receptů** - domácí zmrzlina a sorbet podle našich receptů zachutná dětem i dospělým. Kterou vyzkoušíte vy?

Domácí zmrzlina - recept 15x jinak

1. Domácí kávová zmrzlina

Na tuto zmrzlinu **budete potřebovat opravdu dobrou kávu**, proto pro tentokrát zapomeňte na rozpustnou kávu. Tuto zmrzlinu sice nenabídnete dětem, ale zato **potěší všechny milovníky kofeinového nápoje**.

[Domácí kávová zmrzlina - recept](#)



2. Jahodový sorbet

Tento jahodový sorbet vám nejen v parném létě vyčaruje úsměv na tváři. **Pro zjemnění se do něj přidávají bílky**, díky kterým bude **sorbet lehounký a vláčný**.

[Jahodový sorbet - recept](#)



3. Zmrzlina Polárka

Polárka má dlouhou historii, v Československu se poprvé začala prodávat už v roce **1949**. Po sametové revoluci pak na čas upadla v zapomnění, **dnes se ale opět pomalu vrací do mrazáků**. Vy si ji nemusíte kupovat, ale můžete zkusit si ji připravit doma.

[Zmrzlina Polárka - recept](#)



4. Domácí banánová zmrzlina

Abyste si vyrobili banánovou zmrzlinu, **budete potřebovat dobrý mixér**. Do něj stačí naložit všechny potřebné ingredience a za několik minut je domácí zmrzlina připravená na chlazení.

[Domácí banánová zmrzlina - recept](#)



5. Citrónový sorbet

Na tento recept na sorbet budete potřebovat **jen tři ingredience - cukr, citróny a vodu**. Citrónový sorbet se perfektně hodí jako základ do různých koktejlů nebo aperitivů.

[Citrónový sorbet - recept](#)



6. Černá zmrzlina

Domácí zmrzlina černé barvy se stala letním hitem číslo 1 před několika lety. Existují víceméně čtyři nejrozšířenější způsoby, jak zmrzlinu obarvit načerno. **Kokosovým popelem, černým uhlím, potravinářským barvivem** nebo **tmavým ovocem**. Dobrou chuť.

[Černá zmrzlina - recept](#)



7. Domácí pomerančová zmrzlina

Milujete-li chuť pomerančů, pak vás okouzlí tato domácí zmrzlina. Budete na ni potřebovat **pomeranče v BIO kvalitě**, cukr a zakysanou smetanu. To je vše!

[Domácí pomerančová zmrzlina - recept](#)



8. Domácí zmrzlina z jahod

Domácí zmrzlina z jahod je pro mnoho lidí **královnou mezi mraženými pochoutkami**. Využít na ni můžete jak čerstvé, tak mražené jahody. **Potřebovat budete výkonný mixér**.

[Domácí zmrzlina z jahod - recept](#)



9. Melounový sorbet

Pokud máte rádi meloun, ale kromě obligátního chlazeného melounu chcete vyzkoušet i něco nového, tenhle sorbet bude to pravé pro vás. Osvěží, zchladí a **zaboduje i jako sladká tečka**, jelikož je **v receptu doslazovaný cukrem**.

[Melounový sorbet - recept](#)



10. Matcha zmrzlina

Matcha čaj je oblíbenou pochoutkou mezi všemi vyznavači zdravého životního stylu. Jedná se o **japonský mletý zelený čaj**, který má **antioxidační účinky** a je navíc velmi chutný. Domácí zmrzlina z matcha čaje bude výtečná.

[Matcha zmrzlina - recept](#)



11. Domácí čokoládová zmrzlina

Kdo by nemiloval čokoládovou zmrzlinu? Aby byla její chuť výtečná, budete potřebovat **opravdu dobrou a kvalitní čokoládu** - jednoduše zvolte takovou, jaká vám chutná, ať už je to **mléčná, či**

hořká.

[Domácí čokoládová zmrzlina - recept](#)



12. Malinová zmrzlina

Pokud máte rádi maliny, připravte si tuto malinovou zmrzlinu. Najdete ho v odkazu níže, který vás navede na článek, kde najdete také **další recepty na zmrzliny a sorbety**.

[Malinová zmrzlina - recept](#)



13. Vanilková domácí zmrzlina

Na pravou vanilkovou zmrzlinu budete potřebovat **opravdový vanilkový lusk**. Dnes už ho seženete úplně běžně - ve větších supermarketech nebo na internetu.

[Vanilková domácí zmrzlina - recept](#)



14. Domácí meruňková zmrzlina

Na tento recept budete potřebovat pouze **4 ingredience** - meruňky (mražené či čerstvé), cukr, smetanu a bílý jogurt. Vše stačí rozmixovat nebo můžete ve zmrzlině nechat i **kousky meruněk pro ozvláštňení**.

[Domácí meruňková zmrzlina - recept](#)



15. Malinový sorbet

Tento malinový sorbet je neuvěřitelně **osvěžující**. Podávat ho můžete nejen jako zmrzlinu, ale jako

základ všech koktejlů, ať už alkoholických či nealkoholických.

[Malinový sorbet - recept](#)



Jaká domácí zmrzlina je vaše nejoblíbenější?