Citronová zmrzlina

Ingfredience

BIO citrony (chemicky neošetřené) : **2** ks
šťáva z citronu : **125** ml
smetana na šlehání : **500** ml
špetka soli
krupicový cukr : **100** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Nejprve si jemně nastrouhejte do misky oba BIO citrony, abyste získali co nejvíce citronové kůry. Tu následně přesypte do mixéru a rozmělněte spolu s krupicovým cukrem a citronovou

šťávou. V další fázi vlijte k surovinám i vychlazenou smetanu na šlehání, vsypte špetku soli a mixujte, dokud smetana nezmění konzistenci…

Citronová zmrzlina – recept

Nejprve si jemně nastrouhejte do misky oba BIO citrony, abyste získali co nejvíce citronové kůry. Tu následně přesypte do mixéru a rozmělněte spolu s krupicovým cukrem a citronovou šťávou. V další fázi vlijte k surovinám i vychlazenou smetanu na šlehání, vsypte špetku soli a mixujte, dokud smetana nezmění konzistenci. Citronovou šlehačku nakonec přemístěte do uzavíratelné misky a dejte do mrazáku na minimálně 4 až 5 hodin. Každou půl hodinu pak vznikající zmrzlinu promíchejte.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí