



Matcha zmrzlina

Ingredience

Matcha prášek: 2 lžíce
plnotučné mléko: 125 ml
smetana (min. 30 %): 300 ml
žloutky: 4 ks
vanilkový lusk: 1 ks
moučkový cukr dle chuti

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Vanilkový lusk podélně rozpůlíme a špičkou nože seškrábneme semínka. Mléko, smetanu, zrníčka i lusk přivedeme pozvolna k varu a ihned odstavíme. Necháme asi 15 minut chladnout a poté odstraníme lusk. Žloutky vyšleháme s cukrem a za stálého šlehání metličkou pomalu přiléváme k připravené směsi....

Matcha zmrzlina - recept

Vanilkový lusk podélně rozpůlíme a špičkou nože seškrábneme semínka. Mléko, smetanu, zrníčka i lusk přivedeme pozvolna k varu a ihned odstavíme. Necháme **asi 15 minut chladnout** a poté odstraníme lusk.

Žloutky vyšleháme s cukrem a za stálého šlehání metličkou **pomalou přiléváme k připravené směsi**. Šleháme tak dlouho, až bude směs hladká. Poté ji opět zahřejeme (už NE k varu) a za stálého míchání necháme při nižší teplotě **asi 10 minut zhoustnout**.

Matcha prášek smícháme s trochou horké směsi, aby vznikla **kašovitá hmota**, kterou přidáme do kastrolku. Opět šleháme metličkou, až se vše spojí.

Směs přecedíme přes sítko a necháme vychladnout. Ve vhodné nádobě necháme zmrazit. Každou půl hodinu až do úplného zmrazení směs opakovaně prošleháme, aby se nevytvořily krystalky a **Matcha zmrzlina** byla jemná a krémová.

Matcha zmrzlina se před podáváním nechá asi 10 minut povolit v pokojové teplotě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí