



VEGETARIÁNSKÉ RECEPTY 19. 06. 2012

Domácí zmrzlina

Připravíme si vodní lázeň, na kterou položíme větší kovovou misku, vodu uvedeme do varu. Do misky dáme vejce, žloutky, krupicový a vanilkový cukr a...

Domácí zmrzlina - postup přípravy

Připravíme si vodní lázeň, na kterou položíme větší kovovou misku, vodu uvedeme do varu. Do misky dáme vejce, žloutky, krupicový a vanilkový cukr a metličkou našleháme do husté pěny. Misku sundáme z vodní lázně a směs dále šleháme do vychladnutí, nakonec přidáme kakao a nadrobno nakrájenou čokoládu (nejlépe s obsahem kakaa min. 70%) a pořádně zamícháme. Poté do směsi opatrně vmícháme našlehanou šlehačku a vše nalijeme do nádoby, ve které se bude domácí zmrzlina mrazit.

Domácí zmrzlina bude připravena k podávání za cca 6 hodin, můžeme ji dále zdobit ovocem, oplatky, našlehanou šlehačkou, apod.

Tip: Kromě kakaa a čokolády můžeme do směsi přidat například malé kousky ovoce nebo nadrobno nasekané oříšky nebo si zmrzlinu obměnit podle své chuti, např. citrónovou či pomerančovou šťávou a kůrou, rozmixovanými jahodami, čerstvou vanilkou atd.