



Domácí čokoládová zmrzlina

Ingredience

kvalitní čokoláda (min. 70% kakaá): **200 g**

žloutky: **4 ks**

moučkový cukr: **1 PL**

smetana ke šlehání: **500 ml**

mléčná čokoláda: **30 g**

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Nedietní mňamka

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout. Žloutky vyšleháme s cukrem, postupně přidáváme smetanu a stále šleháme. Směs zahřejeme v nepřilnavém hrnci, přidáme čokoládu a důkladně rozmícháme. Hmotu nalijeme do nádoby vhodné na mražení, necháme vychladnout. Zamícháme malé kousky mléčné...

Čokoládová zmrzlina - recept

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme vychladnout. Žloutky vyšleháme s cukrem, postupně přidáváme smetanu a stále šleháme. Směs zahřejeme v nepřilnavém hrnci, přidáme čokoládu a důkladně rozmícháme. Hmotu nalijeme do nádoby vhodné na mražení, necháme vychladnout. Zamícháme malé kousky mléčné čokolády a dáme do mrazáku. Každých 20 minut po dobu 2 hodin důkladně promícháme.

Čokoládová zmrzlina se po vyndání z mrazáku nechá asi 10 minut povolit, pak z ní půjdou vytvořit kopečky.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí