Domácí meruňková zmrzlina

Ingfredience

meruňky: **200** g
smetana ke šlehání: **250** ml
bílý jogurt: **250** g
cukr krupice: **100** g

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Meruňky umyjeme, odpeckujeme a rozmixujeme s ostatními ingrediencemi. V hrnci směs zahřejeme, tak aby se cukr rozpustil, ale nevaříme. Pak směs…

Domácí meruňková zmrzlina – recept

Meruňky umyjeme, odpeckujeme a rozmixujeme s ostatními ingrediencemi. V hrnci směs zahřejeme, tak aby se cukr rozpustil, ale nevaříme. Pak směs necháme vychladnout, přelijeme do vhodné nádoby a dáme zmrazit, přičemž ji **každých 20 minut promícháváme**, než se zmrazí.

Domácí meruňková zmrzlina je nejlepší z velmi zralých měkkých meruněk. Pokud bychom chtěli ubrat část cukru, můžeme přidat jeden zralý banán.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí