



Domácí pomerančová zmrzlina

Ingredience

velké BIO pomeranče: 2 ks
zakysaná smetana: 600 g
cukr krupice: 2 PL
cukr moučka: 1 PL
vanilkový cukr: 1 ks

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Zlatá střední cesta

Z chemicky neošetřených pomerančů nastrouháme kůru a pomeranče vymačkáme. Šťávu s krupicovým cukrem přivedeme k varu a při mírné teplotě necháme zredukovat přibližně na 3/4 objemu. Přidáme ostatní ingredience, důkladně rozmícháme a necháme vychladnout. Přelijeme do nádoby, ve které směs zmrazíme....

Domácí pomerančová zmrzlina - recept

Z chemicky neošetřených pomerančů nastrouháme kůru a pomeranče vymačkáme. Šťávu s krupicovým cukrem přivedeme k varu a při mírné teplotě necháme zredukovat přibližně na 3/4 objemu. Přidáme ostatní ingredience, důkladně rozmícháme a necháme vychladnout. Přelijeme do nádoby, ve které směs zmrazíme. Každou půl hodinu **zmrzlinu prošleháme**, aby se na povrchu netvořily krystalky. Před podáváním necháme pomerančovou zmrzlinu chvíli povolit při pokojové teplotě.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí