Smetanová zmrzlina Cremoso Italie

Počet porcí: 7
Doba přípravy: 20 minut
Bez lepku

Postup přípravy

V hrnci smícháme mléko a 250 ml smetany a zahříváme na mírném ohni, dokud se nezačne tvořit u okrajů pěna. Poté stáhneme z plotny.

V misce našleháme 24 ks žloutků s cukrem do pěny. Za stálého míchání vlijeme do horké mléčno-smetanové směsi. Vaříme do zhoustnutí, aniž bychom přestali míchat. Pokud se vytvoří vaječné hrudky, okamžitě stáhneme z plotny. Hotovou směs propasírujeme přes síto, abychom odstranili všechny případné hrudky.

Směs nalijeme do nádoby vhodné k mražení potravin a necháme, nejlépe přes noc, zmrazit. Před konzumací zdobíme vyšlehanou smetanou, případně čokoládou, ovocem nebo ořechy dle chuti.

Ingredience

- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 450 g
- **Cukr krystal** - 100 g
- **Žloutek** - 672 g
- **3,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 1 l** - 475 g
- **Hořká čokoláda 100 g** - 100 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE