

Mátová zmrzlina s čokoládou



Obtížnost:

Čas přípravy: 1dní 16h 0min , Čas vaření: 0min

Celkový čas: 1dní 16h 0min , Porce: 2

550 kalorií , 1 g cukrů , 35 g tuků , 36 g bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/matova-zmrzlina-s-cokoladou>

Příprava

Vejce a cukr dáme do žáruvzdorné misky a šleháme elektrickou metlou, dokud nevznikne světlý hustý krém. Mléko a smetanu přivedeme za občasného míchání téměř k varu. Jakmile se začnou objevovat bublinky u stěny rendlíku, vmícháme směs do vaječného krému. Misku postavíme na rendlík s vroucí vodou tak, aby se dno nedotýkalo hladiny vody. Oheň trochu zesílíme. Zahřátou hmotu dáme do rendlíku a povaříme do zhoustnutí. Poznáme to tak, že ulpívá na zadní straně vařečky. Lístky máty dobře omyjeme, natrháme a vmícháme do připravené směsi. Necháme stát nejméně 2 hodiny, posledních 30 minut hmotu chladíme v chladničce. Hmotu procedíme a případně obarvíme zeleným barvivem. Přelijeme do nádoby a mrazíme 1-2 hodiny. Hmotu důkladně promícháme v míse, vmícháme do ní kousky čokolády, vrátíme ji do nádoby, ve které se mrazila, přikryjeme potravinářskou fólií a uložíme do mrazničky. Před podáváním necháme zmrzlinu trochu změkknout v ledničce asi 20 minut.

Ingredience

- ✓ 6 velkých vajec
- ✓ 3/4 hrnku cukru krupice
- ✓ 300 ml mléka
- ✓ 160 ml smetany ke šlehání
- ✓ hrst máty peprné
- ✓ 60 g čokolády tmavé

Kategorie

Výjimečný den, Léto, Mléčné výrobky a vejce , Labužník, Návštěva, Rodina, Dezert

