

Zmrzlina z bílé čokolády



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 2h 20min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 2h 20min , Porce: 4

2076 kalorií , **1 g** cukrů , **155 g** tuků , **40 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/zmrzlina-z-bile-cokolady>

Příprava

Mléko, sušené mléko a 80 g cukru přivedeme k varu. Žloutky utřeme se zbývajícím cukrem a pomalu přidáváme směs z mléka. Vše přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud se nezačne směs lepit. Přidáme nasekanou bílou čokoládu a důkladně mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí. Sejmeme z plamene, a jakmile směs začne tuhnout, přidáme ušlehanou smetanu ke šlehání. Směs za stálého míchání necháme vychladnout. Poté čokoládovou směs dáme na 2 hodiny do mrazničky.



Ingredience

- 600 ml mléka
- 125 ml smetany ke šlehání (šlehačky)
- 150 g cukru krystalu
- 4 lžíce sušeného mléka
- 5 vaječných žloutků
- 200 g bílé čokolády

Kategorie

Výjimečný den, Obyčejný den, Česká, Léto, Finančně náročnější, Něco extra, Návštěva, Dezert