

Recept na výbornou domácí zmrzlinu

<https://varimesmarcelou.cz/ostatni/recept-na-vybornou-domaci-zmrzlinu.html>

Domácí zmrzlinu si připravíte za pár minut, je neskutečně dobrá. Je bez konzervantů, bez barviva a finančně výhodná. Příchuť si můžete zvolit, jakou máte rádi. Na spolupráci pozvěte i své děti.

Na přípravu domácí zmrzliny budeme potřebovat

- 500 ml vychlazené smetany na šlehání (minimálně 30 % tuku)
- 1 konzervu sladkého kondenzovaného mléka (390 g)
- Plastové nádoby na cca 1 litr zmrzliny

Na dochucení zmrzliny si připravíme

- 4 polévkové lžíce nasekané hořké čokolády nebo
- 15 vyzrálých jahod + 1 polévkovou lžící moučkového cukru nebo
- 50 g jemně namletých [vlašských ořechů](#) nebo
- Šťávu z jednoho citronu nebo
- 3 rozmixované meruňky nebo
- záleží jen na vaší chuti, co si do základní, smetanové zmrzliny přidáte

Postup přípravy domácí zmrzliny

Vychlazenou smetanu nalijeme do skleněné mísy a ručním elektrickým šlehačem ji ušleháme. Trvá to tak 3-4 minuty.



Našlehaná smetana

Zdroj: Marcela Hackerová

Do ušlehané smetany za stálého prošlehávání nalijeme celý obsah konzervy se sladkým kondenzovaným mlékem.

Zmrzlinový základ máme hotový. Kdo chce, může si část zmrzliny dát zamrazit s názvem „smetanová zmrzlina“.

My máme rádi zmrzlinu „stracciatellu“ a zmrzlinu s jahodami. Jahody rozmačkáme vidličkou, přidáme jednu polévkovou lžici moučkového cukru a dobře promícháme.

Domácí zmrzlinu připravíte s příchutí, kterou si zvolíte!

Zmrzlinový základ rozdělíme do dvou plastových kelímků. Do jednoho přidáme nasekané kousky čokolády a promícháme. Do druhé nádoby přidáme rozmačkané jahody.



Zmrzlina s jahodami

Zdroj: Marcela Hackerová

Kelímky si označíme štítky a uzavřeme je. Zmrzlinovou směs dáme minimálně na 3 hodiny do mrazáku. Každou hodinu zmrzlinu svědomitě promícháme vidličkou s delšími hroty.

Ale místo kousků čokolády můžeme přidat jemně nastrohané [vlašské ořechy](#), nebo šťávu z pomeranče či citronu, místo jahod rozmixovat vyzrálé meruňky, broskve, třešně nebo ovoce, které máme po ruce nebo které máme rádi.

Zmrzlinu můžeme pokapat toppingem, přidat pár [lístků máty](#) či kopeček šlehačky. A pak už jen mlsat tu nebesky dobrou zmrzlinu.