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 lžíci 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 lžíci 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 miminálně na 3 hodiny do mrazáku. Každou hodinu zmrzlinu svědomitě promícháme vidličkou s delšími hroty.

Ale místo kousků čokolády můžeme přidat jemně nastrouhané 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.