Granátová zmrzlina

Obtížnost:

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

651 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: https://srecepty.cz/granatova-zmrzlina

Příprava

Granátová jablka i limetu dobře omyjeme a vymačkáme z nich šťávu. Přelijeme do mísy, přidáme moučkový cukr a šleháme tak dlouho, dokud se nerozpustí. Nakonec přilijeme smetanu a šleháme do úplného ztuhnutí - dobře to jde s kuchyňským robotem. Tuhou směs přendáme do plastikové vaničky, uhladíme povrch a necháme v lednici ztuhnout alespoň 4 hodiny. Servírujeme jen tak nebo ozdobené šlehačkou.

Tip k receptu

Ušlehanou pěnu nemusíme dávat vždycky zmrazit. Hodí se také do ovocných pohárů, nebo jen tak na mlsání. Samotnou zmrzlinu můžete při podávání pokapat tekutým medem.

Ingredience

- 2 granátová jablka
- 1 limeta
- 170 g cukru moučka
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Vegetariánská, Celoročně, Finančně nenáročné, Ovoce, Něco extra, Rodina, Dezert