

Zmrzlina z černého rybízu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 4h 15min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 4h 15min , Porce: 4

997 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: [https://srecepty.cz/zmrzlina-z-
cerneho-rybizu](https://srecepty.cz/zmrzlina-z-cerneho-rybizu)

Příprava

Vodu smícháme s cukrem a vanilkou. Přivedeme k varu a vaříme tak dlouho, dokud se cukr zcela nerozpustí. Vzniklý sirup necháme vychladnout. Mezitím rozmixujeme černý rybíz, propasírujeme sítím a přidáme do vychladnutého sirupu. Nakonec opatrně vmícháme ušlehanou smetanu ke šlehání (šlehačky) a dáme na 4 hodiny do mrazničky.

Ingredience

- 200 ml vody
- 250 g cukru krystalu
- 600 g černého rybízu
- 1/2 lžičky mleté vanilky
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačky)

Kategorie

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

