

Domácí jahodová zmrzlina se smetanou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

1020 kalorií , **25 g** cukrů , **10 g** tuků , **11 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/domaci-jahodova-zmrzlina-se-smetanou>

Příprava

Jahody opláchneme, očistíme a rozmixujeme se 100 g moučkového cukru (cukr přidáme dle kyselosti jahod). Vejce, žloutky a 100 g cukru vyšleháme do pěny, přilijeme mléko, vyšleháme a postavíme na hrnec s teplou vodou.

Směs šleháme nad párou do zhoustnutí (asi 10-12 minut). Vejce šleháme ve větší míse, několikrát zvětší svůj objem.

Vyšlehanou pěnu postavíme do studené vody a necháme vychladnout. Mezitím smetanu a trochu moučkového cukru ušleháme na tuhou šlehačku. Do vychlazené směsi pomalu postupně přimícháme jahodové pyré a poté opatrně šlehačku.

Rozdělíme do menších misek vhodných na mrazení a uložíme do mrazáku. Každou hodinu zmrzlinu promícháme.

Ingredience

- 500 g jahod
- 500 ml smetany ke šlehání (šlehačka)
- 1 vejce
- 2 žloutky
- 300 ml mléka
- 200 g cukru moučka

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Vegetariánská, Léto, Finančně nenáročné, Ovoce, Klasika, Rodina, Dezert

