

Domácí zmrzlina stracciatella

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

600 g	slazené kondenzované mléko
600 ml	smetana ke šlehání
trochu	dřeň z vanilkového lusku
100 g	čokoláda



Postup přípravy

Kondenzované mléko, smetanu ke šlehání a vanilkovou dřeň ušleháme do tuha. Čokoládu z části nalámeme na malé kousky a zbytek nahrubo nastrouháme. Poté ji vmícháme do vzniklé tuhé směsi. Dáme do nádoby na mražení (např. silikonové formy) a necháme v mrazáku ztuhnout.

Poznámka: Slovo *stracciatella* (čteme *stračatela*) označuje zmrzlinu, jogurt, tvaroh či dezert, jež mají vanilkový základ a jsou v něm rozmíchány čokoládové hoblinky. Tento název poprvé použil v roce 1962 Enrico Panattoni – majitel cukrárny “La Marianna” v Bergamu v severní Itálii, a to proto, že mu tato barevná kombinace dezertů připomínala strakatou krávu – *stračenu*.