

Dýňová zmrzlina

Časová náročnost: minut

Seznam přísad

150 g	dýňové pyré
120 g	měkký tvaroh
3 lžíce	med
1 lžička	perníkové koření nebo skořice



Postup přípravy

Nejprve si připravíme dýňové pyré. Ideální pro tento recept je dýně Hokkaido. Rozřízneme ji na půl, vydlabeme semínka, oloupeme a nakrájíme na větší kostičky. Ty vyskládáme na plech vyložený pečicím papírem a dáme péct na 175°C, dokud není dýně úplně měkká. Jakmile je dýně upečená, necháme chvíli vychladit a poté rozmixujeme na pyré. To vložíme do uzavíratelné nádoby vhodné do mrazáku a dáme na pár hodin zamrazit. Poté vyjmeme, opět vložíme do mixéru a přidáme tvaroh, med a koření. Vymixujeme v hladký krém, podle potřeby můžeme ještě dosladit medem či dochutit trochou koření. Ihned podáváme, popřípadě skladujeme v mrazáku a chvíli před podáváním vyjmeme, necháme povolit a promícháme.