20 června., 2017

Jahodová zmrzlina

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

250 ml	plnotučné mléko
500 ml	smetana ke šlehání
150 g	krupicový cukr
1 špetka	sůl
1/2 kg	jahody
5-6 ks	žloutek
	jahody na ozdobu

Postup přípravy

Ve větším hrnci si ohřejeme mléko s polovinou smetany, přidáme cukr a sůl. Očištěné a omyté jahody vidličkou řádně rozmačkáme (popřípadě rozmixujeme pomocí mixéru) a přidáme je do hrnce s mlékem. Vše promícháme a odstavíme. Zbylou smetanu smícháme v misce se žloutky a přidáme také do hrnce k mléku se smetanou. Vše smícháme a na mírném plameni zahříváme, dokud směs lehce nezhoustne. Hotovou směs přelijeme do misky a necháme vychladit. Vychlazenou směs buď nalijeme do zmrzlinovače nebo dáme přímo do mrazáku, kde necháme zcela ztuhnout. Podáváme s několika kousky čerstvých jahod.