

DOMÁCÍ JAHODOVÁ ZMRZLINA



RYCHLÁ JAHODOVÁ ZMRZLINA

- ✓ 1 l jahodový protlak (*čerstvé jahody rozmixujeme a přecedíme přes jemné nekovové sítko*)
- ✓ 0,75 l smetana
- ✓ 180 g cukr krupice

Polovinu smetany ušleháme a druhou polovinu promícháme s jahodovým protlakem a cukrem. Nakonec zamícháme ušlehanou smetanu a dáme zmrazit.

JAHODOVÁ ZMRZLINA S BÍLKEM

- ✓ 2 bílky
- ✓ 300 g jahod
- ✓ 230 ml šlehačky
- ✓ 200 g cukru

Jahody rozmixujeme s cukrem. Zvlášť ušleháme šlehačku a bílky. Postupně zlehka smícháme šlehačku a sníh z bílků s rozmixovaným ovocem. Po zmražení získáme asi 1 l zmrzliny.

JAHODOVÁ ZMRZLINA S JOGURTEM

- ✓ **400 g jahod**
- ✓ **0,50 l smetany ke šlehání**
- ✓ **400 g bílého jogurtu velký kelímek**
- ✓ **1 ks vanilkový cukr**
- ✓ **cukr dle chuti**

Smícháme jogurt s ušlehanou smetanou, osladíme dle chuti. Pak přimícháme jahody, které jsme rozmačkali vidličkou. Dáme zmrazit.

ZMRZLINA Z MRAŽENÝCH JAHOD

- ✓ **40 g vanilkový cukr (může být i obyčejný)**
- ✓ **450 g jahod (mohou být i mražené i čerstvé)**
- ✓ **100 ml sladké smetany**

Misku si můžete předem nachladit. Smícháme rozmačkané jahody se smetanou, dosladíme dle chuti. Vše rozmixujeme.

ZMRZLINA BEZ ZRNÍČEK

- ✓ **500 g jahod**
- ✓ **0,75 l smetana**
- ✓ **180 g cukr krystal**

Jahody rozmixuj a přeced' pres jemné sítko. Polovinu smetany ušlehej a druhou polovinu smíchej s jahodovým protlakem a cukrem. Vše spoj dohromady a dej zmraznout. Druhý den vyndej z mrazničky a zmrzlinovou naběračkou vytvoř kopečky. Střídavě prokládej kopečky zmrzliny a zbylé čerstvé jahody do skleněného pohárku nebo misky. Nakonec můžeš ozdobit oplatkou, popřípadě ještě završit šlehačkou.