

Mátová zmrzlina

Ingredience:

6 velkých vajec, 150 g cukru krupice
300 ml mléka, 150 ml smetany ke šlehání
hrst mátových listů
2 kapky zeleného potravinářského barviva
60 g nadrobno nakrájené tmavé čokolády

Popis postupu:

Vejce a cukr dáme do mísy a šleháme elektrickým šlehačem nebo kovovou metlou do zhoustnutí. Mléko a smetanu přivedeme za stálého míchání v rendlíku k varu. Jakmile se začnou tvořit bubliny, vlijeme směs za stálého míchání do ušlehaných vajec. Krém vlijeme do rendlíku a za stálého míchání vaříme, dokud nezhoustne tak, aby ulpíval na vařečce. Přejedeme li prstem po povrchu, zanecháme na něm prstem stopu. Mátové listy natrháme na kousky a vmícháme do krému. Po vychladnutí krém přikryjeme potravinářskou fólií, necháme stát 1 a půl hodiny a potom uložíme na 30 minut do chladničky. Krém procedíme, abychom z něj odstranili mátu. Můžeme ho také obarvit potravinářským barvivem. Přelijeme ho do zmrzlinového strojku a postupujeme podle návodu výrobce.