

Zmrzlina Speculoos

*Výroba téhle zmrzliny je velká zábava:
na rozdrcení sušenek potřebuješ kladívko!*

- Sušenky a pusinku zabal do utěrky a jemně na ni poklepej kladívkem. Dávej pozor, ať neklepeš příliš silně, jinak se všechno úplně rozdrobí. Sušenky je třeba jen rozbit a smíchat s pusinkou.
- Rozklepni vejce tak, abys oddělil žloutky od bílků: žloutky dej do jedné mísy, bílky do druhé.
- Do mísy se žloutky přidej šlehačku, cukr a zamíchej.
- V druhé míse ušlehej pomocí mixéru z bílků sníh.
- Poté všechno smíchej dohromady: žloutky, šlehačku, cukr, sníh z bílků, sušenky.
- Vzniklou směs vylij do čtvercové nebo obdélníkové formy a dej nejmiň na 4 hodiny do mrazničky.

Pra 6 kamarádů

- 1 velká sněhová pusinka
- 15 karamelových máslových sušenek, např. Speculoos
 - 4 vejce
- 200 ml plnotučné smetany
 - 60 g krystalového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru

Budeš potřebovat:

- 2 salátové mísy
- 1 čtvercovou nebo obdélníkovou formu
 - mixér
 - vařečku
 - kladívko
 - utěrku

Něco navíc:

Ochutnej tuto zmrzlinu spolu s jahodovou dření.

Pozor!

Zmrzlinu je třeba vyndat z mrazničky 10 až 15 minut před podáváním.

Poznámky:



*Do obchodu k panu Companimu chodím rád, vždycky mi dá sušenky,
co zůstanou rozbíté na dně krabice. Jsou ale strašně dobré!*