|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Vanilkovo-třešňová zmrzlina s Kinder Mléčný řez***  ***(12 kusů)*** | | |  |
|  |  | ***Ingredience:***  8 kusů Kinder Mléčný řez  300 g mražených třešní  130 g cukru krupice  150 ml třešňového džusu  1–2 lžíce kukuřičného škrobu  3 žloutky  2 balíčky vanilkového cukru  1 kelímek bílého jogurtu (= 150 g)  2 kelímky smetany ke šlehání (à 200 ml)  30 g hořké čokolády | |
|  |  | ***Doba přípravy:***  cca 40 minut  Doba chlazení: cca 5–6 hodin | |



***Příprava:***

1. Svařením třešní s 50 gramy cukru a džusem vytvořte kompot. Škrob smíchejte s trochou studené vody, smíchejte s kompotem, nechte vychladnout a vložte přibližně na 60 minut do ledničky.
2. Na zmrzlinovou hmotu vyšlehejte žloutky s 50 g cukru a vanilkovým cukrem v horké vodní lázni cca 3 minuty do husté pěny, pokračujete ve šlehání asi 4 minuty bez vodní lázně, pak vmíchejte jogurt. Smetanu a zbývající cukr vyšlehejte na pevnou šlehačku a opatrně vmíchejte do hmoty.
3. Polovinou hmoty naplňte obdélníkovou formu na biskupský chlebíček (30 × 10 cm, měřeno u horního obvodu) vyloženou potravinovou fólií. Polovinu kompotu rozložte po lžících na zmrzlinovou hmotu   
   a rukojetí lžíce proveďte lehké mramorování. Navrch položte 8 kusů Kinder Mléčný řez. Doplňte zbývající zmrzlinovou hmotu a zbývající kompot, a stejným způsobem lehce propojte. Zmrzlinu nechte 4–5 hodin zmrazit. Nastrouhejte čokoládu. Přibližně 15 minut před podáváním zmrzlinu vyjměte, vyklopte z formy, nakrájejte na kousky, na každý talířek nachystejte 2 kousky a posypejte čokoládovými hoblinkami.