|  |  |
| --- | --- |
| ***Vanilkovo-třešňová zmrzlina s Kinder Mléčný řez******(12 kusů)*** |  |
|  |  | ***Ingredience:***8 kusů Kinder Mléčný řez300 g mražených třešní130 g cukru krupice150 ml třešňového džusu1–2 lžíce kukuřičného škrobu3 žloutky2 balíčky vanilkového cukru1 kelímek bílého jogurtu (= 150 g)2 kelímky smetany ke šlehání (à 200 ml)30 g hořké čokolády |
|  |  | ***Doba přípravy:***cca 40 minutDoba 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.