

Domáca jahodová zmrzlina s bazou

Kamoška mi vnukla nápad pripraviť príspevok k MDD. A tak som sa zamyslel a spravil domácu zmrzlinu. Ako si spomínam na svoje detstvo, všetci sme mali radi zmrzky a nanuky do ruky. Ha, lenže dnešné deti sú iné, ako sme boli my. A celkovo je ťažké sa im zavďačiť. Keďže nemám vlastné, vybehol som na detské ihrisko za domom, požičal si deti susedov a spravil test :-)

Bobo, Tamarka a Ela si to doslova zlízli. Najprv sa im rozžiarili očka, ja som im do kornútkov naložil zmrzku a išlo sa na vec. Stupnica je jasná. 1 (najhoršia) až 10 (najlepšia). Decká sa chvíľu zamysleli a prvé hodnotenie vyslovila Tamarka – nekompromisných 9 bodov. Úspech, paráda! Ale vždy je čo zlepšovať. Ela sa hanbila a zdržala sa hlasovania. Možno sa chcela uistiť druhou vzorkou. No a Bobo to zabil – udelil 1000 bodov! Nebeské nadšenie!



Porotcovia Bobo, Tamarka a Ela.

Mám aj „*príhodu z natáčania*“. Ele sa začala zmrzka topiť, tak to patrične oznámila okoliu. Mamička pohotovo zareagovala a zakričala, nech rýchlo líže a v tom jej docvaklo, akú chybu spravila. Rozbehla sa k Ele hovoriac, že to chce oblízať ona. Takže je vedecky potvrdené, že bude chutiť aj dospelákom :-D





Najrýchlejšia jedáčka bola Tamarka. Bobovi sa chváli s dojedeným kornútkom.

2 litre zmrzliny

500 g jahôd

10 kvetov bazy

500 ml plnotučného mlieka

600 ml smotany na šľahanie

150 g bieleho jogurtu

250 g práškového cukru

1 tuba (75 g) kondenzovaného mlieka (Piknik)

1 vanilkový lus

šťava z 1/2 citróna

Najprv si dopredu pripravte bazové mlieko. Kvety bazy prepláchnite vodou a nožnicami odstrihnite zelené stonky. Tie

nebudeme potrebovať. Biele kvety vložte do zaváraninového pohára a zalejte mliekom. Mažiarom trošku pomliaždite, pohár zatvorte a vložte na pár hodín do chladničky. Pokojne ho tam nechajte cez noc. Potom mlieko scedte cez sitko a ovoňajte – má príjemnú bazovú arómu.



Jahody umyte a odstopkujte. Nakrájajte ich na menšie kúsky. Lusk vanilky prekrojte a vyberte zrníčka. Jahody, vanilku,

cukor, kondenzované mlieko, jogurt a šťavu z citróna vložte do hrnca a prilejte už predpripravené bazové mlieko. Všetko spolu rozmixujte. Ja som použil tyčový ponorný mixér.

V inom hrnci vyšľahajte šľahačku a vmiešajte ju do rozmixovanej zmesi z jahôd a mlieka. Hotovo.



Ak máte zmrzlinovač, použite ho a zmrzku máte čoskoro hotovú. Ak ho nemáte (tak ako ja), nalejte zmes do plastových nádob a

dajte do mrazničky. Pravdepodobne sa pri zmrazení vytvoria kryštály a preto je dobré zmes z času na čas vybrať z mrazničky a premiešať/premixovať a znovu naliať do nádoby.