Levandulová zmrzlina s borůvkami

Časová náročnost: 20 minut

Seznam přísad

1 a 1/2 dl	mléko
80 g	krupicový cukr
2 lžíce	čerstvé nebo sušené květy levandule (do mléka)
500 g	měkký tvaroh
1 hrnek	borůvky
2 lžíce	čerstvé (!) květy levandule (do zmrzliny)



Postup přípravy

Mléko nalijeme do kastrůlku, osladíme a přisypeme levandulové květy. Za stálého míchání zahříváme, dokud se cukr nerozpustí. Nevaříme! Levandulové mléko necháme vychladnout, poté ho dáme do ledničky a necháme tam přes noc nasát vůni a chuť levandule. Druhý den levandulové mléko přecedíme (květy vyhodíme), rozmícháme s měkkým tvarohem a vmícháme borůvky. Máme-li čerstvé květy levandule, přimícháme jich ještě další hrstičku. Vzniklou směs dáme do mrazničky a necháme zmrznout do podoby zmrzliny.