Rychlá tvarohová zmrzlina stracciatella

Časová náročnost: 5 minut

Seznam přísad

2 kelímky	zakysaná smetana Dobrůtka stracciatella
	čokoládové hoblinky na ozdobu (nemusí být)

Postup přípravy

Zakysanou smetanu vyklopíme z kelímků do misky a tu vložíme do mrazáku. Jednou až dvakrát (zhruba po hodině) promícháme a přibližně po třech hodinách mražení máme výbornou zmrzlinu hotovou. Před servírováním ji ještě můžeme ozdobit čokoládovými hoblinkami a úspěch je zaručen!

Poznámka: *Slovo stracciatella (čteme stračatela) označuje zmrzlinu, jogurt, tvaroh či dezert, jež mají vanilkový základ a jsou v něm rozmíchány čokoládové hoblinky. Tento název poprvé použil v roce 1962 Enrico Panattoni – majitel cukrárny "La Marianna" v Bergamu v severní Itálii, a to proto, že mu tato barevná kombinace dezertů připomínala strakatou krávu – stračenu.*