Alchymie domácí zmrzliny



Když teploty šplhají výš a výš, je čas vytáhnout z mrazáku zbraň nejmocnější, zmrzlinu. Jen málokterý strávník odolá. Dvojnásobně to platí, pokud připravíme zmrzku domácí!

Nenechte se mýlit, domácí zmrzlina nemusí být jen retro mix jahod s cukrem a šlehačkou. Dnes se do ní můžete pustit i bez zmrzlinovače, bez vajec a hlavně bez obav, zato s obrovskou kreativitou. Sorbety, smetanové variace, veganské krémy i jogurtové osvěžení. **Při výrobě domácí zmrzliny se fantazii meze nekladou. Základem je kvalitní surovina a odvaha experimentovat.**

Krémová klasika bez zmrzlinovače

Základní recept? *Sladká smetana (min. 33 % tuku), kondenzované mléko a další ingredience dle chuti – vanilka, kakao, čerstvé ovoce, drcené sušenky, bonbony…*

Stačí smetanu vyšlehat do tuha, opatrně vmíchat slazené kondenzované mléko a chuťovou složku podle libosti. Směs nalijte do nádoby, zakryjte a nechte alespoň 6 hodin mrazit.

Výsledek? Jemná, krémová zmrzlina bez krystalek, bez míchání a bez stresu.

Sorbety: ledová elegance z ovoce

Sorbety jsou osvěžující, veganské a vhodné i pro ty, kdo se vyhýbají mléčným výrobkům. **Základ tvoří čerstvé nebo mražené ovoce, cukrový sirup a citronová šťáva.** Vše stačí společně rozmixovat, případně přepasírovat, nalít do nádoby a promíchat vždy po hodině mražení. Čím častěji budete během mražení

zmrzlinu promíchávat, tím jemnější konzistence můžete dosáhnout.

Výhodou domácího sorbetu je jeho lehkost a čistá chuť ovoce. Podle množství přidaného cukru pak může jít také o zdravější variantu průmyslových výrobků. Jestliže máte rádi netradiční chutě, sáhněte při přípravě sorbetu po exotickém ovoci. **Vyzkoušejte třeba mango s limetkou a špetkou chilli. Osvěžující a překvapivě dobrou kombinací je potom malina s bazalkou.**

Zdravá rychlovka z jogurtu

Když hledáte něco něco mezi „sladkým hříchem“ a zdravým mlsáním, sáhněte při výrobě zmrzliny po jogurtu.

Hustý řecký jogurt smíchejte s medem, rozmixovaným ovocem nebo vanilkou a trochou citronu. Výsledek je krémový, lehce nakyslý a neskutečně osvěžující. Skvěle chutná i jako základ pro domácí nanuky. Místo medu můžete použít třeba javorový nebo agávový sirup nebo mix rozinek a skořice.

Nanuky do formičky i do kelímku

Nemáte formičky na výrobu domácích nanuků? Nevadí. Zmrzlinu nebo jogurt můžete nalít do plastového kelímku, vložit do něj dřívko, případně čajovou lžičku a máte hotovo.

Kromě jednolitých ovocných směsí můžete zkusit i vrstvení, třeba jogurt, granolu a na závěr ovocné pyré. Vznikne minidezert, který vypadá dobře i na zahradní párty a stolovníky v parném létě stoprocentně osvěží.

Domácí nanuky jsou skvělé i **pro všechny, kdo hlídají kalorie**. **Rozmixujte mražený banán se lžící vysokoprocentního kakaa. Vznikne instantní „čokozmrzlina“ bez cukru i výčitek!**

Trendy? Levandule, bazalka i černý sezam

Jestliže se nespokojíte pouze s vanilkovou nebo čokoládovou zmrzlinou, pak jste si určitě všimli pestrých chutí a netradičních kombinací, které prodejci zmrzliny nabízejí. Nechte se jimi inspirovat i vy a **zkuste mrazivé experimenty**.

Jemně nasekaná máta, levandulové květy nebo třeba bazalka s citronem dodají zmrzlině nečekaný šmrnc. Odvážnější zmrzlináři mohou zkusit **slaný karamel s rozmarýnem, zmrzlinu z černého sezamu nebo dýňové pyré s perníkovým kořením**. Domácí výroba je ideální hřiště pro experimenty, třeba v sobě objevíte skrytý talent!

Do mrazáku s láskou a trochou plánování

Ať už se pustíte do krémové vanilky nebo ovocného nanuku, věžte, že největší nepřítel domácí zmrzliny je spěch. Dopřejte směsi **čas na pořádné vychlazení před zmražením**. Ideálně ji umístěte **do lednice alespoň dvě hodiny před mražením**. Díky tomu bude konzistence jemnější a chuť výraznější. Vyplatí se také připravovat menší porce. Jednak zmizí rychleji, jednak můžete zkoušet víc variant.

Domácí zmrzliny nejsou jen letní dobrota. Je to zábava, experiment, výzva i sladká radost, kterou si můžete připravit přesně podle své chuti. A kdo jednou ochutná vlastní sorbet z malin a bazalky, už nikdy nebude chtít kupovanou vanilku.