

Schwarzwaldská zmrzlina

Doporučená receptura:

Surovina	Množství
Mléko plnotučné (3,5 %)	3000 g
Cukr krupice	660 g
Smetana ke šlehání (35 % tuku)	300 g
Báze Tricrema 100 (515)	300 g
Schwarzwälder Kirschwasser (217)	300 g
Amarena Kirsch (548)	175 g

Doporučený technologický postup:

Mléčná báze: Mléčnou bázi připravíme smícháním všech sypkých surovin s mlékem, dáme pasterovat na 85 °C. Po zchladnutí na 50 °C přilijeme smetanu.

Dohotovení: Do hotové mléčné báze přidáme **Schwarzwälder Kirschwasser (217)**. Promícháme a necháme půl hodiny odležet. Poté mrazíme a protíráme **Amarena Kirsch (548)** ve vrstvách, aby nám vznikl mramorový vzhled. Můžeme dohotovit hoblinami hořké čokolády.

Poznámka: **Amarena Kirsch (548)** - můžeme dávkovat v rozmezí 100 g - 250 g.

