

**Tisková zpráva 10. 7. 2019**

**TZ – Osvěžte se originálním receptem. Vyrobte si vlastní espresso zmrzlinu**

Spojením dvou neodolatelných pochutin - kávy a zmrzliny - vznikl dezert, kterému se nedá odolat. **Espresso zmrzlina** skvěle chutná, je neokoukaná, snadno ji vyrobíte doma a rádi se k ní budete vracet. Ideální letní dezert může už za chvíli čekat na vás a vaše hosty v mrazáku.

Než se pustíte do receptu, přečtěte si, na co si dát při přípravě espresso zmrzliny pozor. V mnoha tradičních receptech se doporučuje příprava z rozpustné kávy. My volíme raději **kvalitní espresso**, které do zmrzliny připravte běžným způsobem. Dezert díky tomu získá plnou kávovou chuť. Zmrzlina bude skvěle chutnat například z [**brazilské kávy Santos**](https://www.kava-arabica.cz/cerstva-kava-z-celeho-sveta/kava-brazilie-santos/), která se pyšní oříškovými a čokoládovými tóny bez stop hořkosti. Pokud plánujete zmrzlinu servírovat celé rodině včetně dětí, zvolte raději [**kávu bez kofeinu**](https://www.kava-arabica.cz/cerstva-kava-z-celeho-sveta/kava-kolumbie-bez-kofeinu/). Chutnat bude například kolumbijská káva připravovaná švýcarským mokrým procesem, díky němuž se ze zrn vymyje jen kofein - nikoli chuť.

Jak na espresso zmrzlinu? Na šest porcí budete potřebovat:

1/2 šálku espressa

1 a 3/4 šálku plnotučného mléka

1 a 3/4 šálku smetany na šlehání

1 šálek cukru krystalu

8 žloutků

zrnka z vanilkového lusku nebo lžičku vanilkového extraktu

Vyšlehejte v misce žloutky s půlkou cukru do tekutého krému. Druhou půlku cukru smíchejte v rendlíku s mlékem, smetanou, vanilkou a espressem a na středním plamenu nechte probublat. Postupně zašlehávejte horkou směs do žloutkového krému, a když se obě směsi spojí, přesuňte mix na sporák a na středním plameni za stálého promíchávání nechte vytvořit krém, který ulpívá na lžíci. Přeceďte přes jemné síto do keramické či kovové mísy a tu umístěte do ledové lázně. Za občasného promíchání nechte vychladnout. Poté překryjte potravinovou fólií a nechte dvě hodiny odpočívat v lednici. Zmrzlinu zamrazte ve zmrzlinovači nebo vložte do mrazáku a každou půl hodinu po dobu alespoň tří hodin důkladně promíchávejte, aby se netvořily ledové krystaly. A co se zbývajícími bílky? Vyšlehejte je s cukrem a špetkou soli do sněhu a upečte podle receptu na pusinky ve tvaru mističek. Ty pak můžete po vychladnutí ozdobit espresso zmrzlinou a čerstvým ovocem.

Vyberte si tu nejlepší kávu do espresso zmrzliny v obchodech a v [e-shopu](https://www.kava-arabica.cz/) rodinné firmy **Čajová zahrada**, která se zákazníky už 20 let sdílí radost z šálku kvalitního čaje a kávy.

[www.cajova-zahrada.cz](http://www.cajova-zahrada.cz)

[www.kava-arabica.cz](http://www.kava-arabica.cz)

 

## Kontakty:

Čajová zahrada

web & e-shop: https://[www.cajova-zahrada.cz](https://www.cajova-zahrada.cz/), <https://www.kava-arabica.cz/>

Facebook: [Čajová zahrada](https://www.facebook.com/cajovazahrada/)

**Mediální servis:**

cammino…

Dagmar Kutilová

EMAIL: [kutilova@cammino.cz](mailto:kutilova@cammino.cz)

GSM: +420 606 687 506

[www.cammino.cz](http://www.cammino.cz)

