

WORTH TO EAT...

Food blog

Zmrzlina s příchutí piña colady

Potřebujeme:

- 1 větší ananas
- konzerva kokosového mléka (400 ml)
- 3 lžice bílého rumu
- šťáva z 1/2 citronu
- 30 g třtinového cukru

na ozdobu

- kokosové lupínky



Jak na to

Nejprve oloupeme a naporcujeme ananas. Nejlepší způsob jak loupat ananas, při kterém zároveň vzniká nejméně odpadu, je odkrojit spodní část a vrchní část s listy, poté po stranách od shora dolů ořízneme tenké vrstvy kůry, až nám v ananasu z kůry zbydou pouze černá očka v šikmých řadách a ta vyřízneme zářezy do dužiny tak, abychom vyřízli co nejvíce oček najednou.

Oloupaný ananas nakrájíme na kostky a naházíme do mixéru. K ananasu přidáme šťávu z poloviny citronu, kokosové mléko, bílý rum a třtinový cukr (cukru můžete použít klidně víc, záleží jak sladký máte ananas, já měla hodně sladký, takže si klidně dle potřeby přisladte ;-).

Rozmixovanou tekutinu nalijeme do formy a dáme mrazit, než dostatečně ztuhne. Doporučuji nenechávat mrazit přes noc, to je příliš dlouhá doba, ať není zmrzlina zbytečně tvrdá a dá se dobře nabírat. Zmrzlině k perfektní konzistenci stačí 4-5 hodin mražení, záleží na síle mrazáku.

Dobrou chuť ♥