



Základ na broskvovou zmrzlinu s medem a rozmarýnem

Suroviny:

BÍLÁ BROSEK	250 G	ŽLOUTKY	100 G	SMETANA	200 ML
VĚTVIČKA ROZMARÝNU		CUKR	100 G		
MED	25 G	MLÉKO	300 ML		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Med Broskev	25 g 250 g	Vložit do nádoby	 140°C	přerušovaná OIOI	7 min.	Otevřený	
2	Žloutky Cukr Mléko Smetana Větvíčka rozmarýnu	100 g 100 g 300 ml 200 ml 1	Přidat	 85°C	120 ot/min.	5 min.		Vařit až do dosažení teploty Ochutnat a dochutit.
3			Odejmout, zchladit a odstranit rozmarýnové větvičky					
4			Směs nalijte do přístroje na zmrzlinu, nechte ji zledovět a uchovejte ji v mrazicím boxu.					



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Broskve mohou být nahrazeny meruňkami či jinými odrůdami broskví (vinná (de vigne), žlutá, atd.). Dle chuti je také možné použít aromatické bylinky (tymián, citron, máta, estragon, citronová tráva, atd.).