



Základ na zmrzlinu z černého rybízu

Suroviny:

MLÉKO	300 ML	CUKR	150 G
SMETANA	200 ML	CENTRIFUGOVANÝ ČERNÝ RYBÍZ	300 G
ŽLOUTKY	140 G		

	Suroviny	Váha	Úkon	Nastavení ohřevu	Rychlost	Čas	Otvor pro víko	Poznámky
1	Žloutky Cukr Šťáva z černého rybízu Mléko Smetana	140 g 150 g 300 g 300 ml 200 ml	Vložit do nádoby	85°C	R-Mix 150 ot/min.	16 min.	Zavřený	Ochutnat a dochutit.
2	Lesní plody		Ochladit a nechat pracovat v přístroji na sorbet	–				



TRIKY ŠÉFKUCHAŘE

Černý rybíz může být nahrazen červeným či malinami. Je také možné použít černý rybíz, který byl předem odstředěný, v tomto případě použijte 300 g rybízové dužiny a zrušte krok č. 2, přidejte přímo černý rybíz smíchaný s mlékem a smetanou.