Zmrzlinové bonbony v čokoládě s Tvarohovým Lipánkem



15-20 minut + tuhnutí náročnost ●○○○

Zmrzlinu, kterou nemusíte lízat, stačí ji jen vložit do pusy a nechat rozpustit? To je nápad!

Ingredience

- 200 g cukru moučka
- 250 ml Jihočeské trvanlivé smetany ke šlehání
- 45 ml Jihočeského trvanlivého mléka
- 5 g vanilkové pasty
- 1 vanilkový cukr
- 7 žloutků
- 2 balení tvarohového Lipánka
- kakao

Návod na přípravu:

Žloutky utřeme s oběma cukry do světlé pěny. Vanilkovou pastu povaříme v Jihočeském trvanlivém mléce smíchaném s Jihočeskou trvanlivou smetanou. Poté vše přecedíme do žloutkové pěny a za stálého míchání povaříme do zhoustnutí. Vychladlou směs promícháme s tvarohovým Lipánkem a nalijeme do silikonové formy. Vložíme to do mrazáku minimálně na 5 hodin ztuhnout. Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu. Vyndáme zmrzlinu a do každého bonbonu zapíchneme párátko. Jako další krok je potřeba každý bonbon rychle ponořit do čokolády a ihned vložit do mrazáku. Po cca 30 minutách jsou bonbony hotové. Obalíme v kakau a můžeme podávat.