



magazín pro zdravý životní styl, [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)  
[Recepty](#) 1. 6. 2016 | Mgr. Zuzana Douchová

# Oslavte den dětí domácí jahodovo - tvarohovou zmrzlinou!

URL článku: [magazin/recepty/Oslavte-den-deti-domaci-jahodovo---tvarohovou-zmrzlinou!\\_\\_s10007x9798.html](http://magazin/recepty/Oslavte-den-deti-domaci-jahodovo---tvarohovou-zmrzlinou!__s10007x9798.html)

Domácí zmrzlina z tvarohu je plná bílkovin a díky čerstvým jahodám i vitamínů a minerálů. Dopřejte si v horkých dnech toto lehké osvěžení.



**Ovocné zmrzliny sice v létě osvěží, ale příliš nezasytí a ty smetanové sice zasytí, ale mají vyšší obsah tuků. Ideální je tedy kombinace ovocné zmrzliny s tvarohem či jogurtem. A takovou zmrzlinu si můžete připravit doma. Stačí rozmixovat čerstvé ovoce dle chuti a přidat polotučný tvaroh či jogurt a podle kyselosti ovoce dosladit medem. Přidávám ještě čerstvou vanilku nebo vanilkový extrakt a můžete také domácí**

zmrzlinu ochutit **strouhaným kokosem nebo chia semínky**. Pokud nemáte zmrzlinovou formu na nanuky, tak použijte kelímky od jogurtu a lékařskou špachtli.





## **JAHODOVO-TVAROHOVÁ ZMRZLINA**

# SUROVINY na 6 porcí:

<i>jahody</i>	<i>500 g</i>
<i>vanilka mletá</i>	<i>5 g</i>
<i>med</i>	<i>50 g</i>
<i>tvaroh polotučný</i>	<i>250 g</i>

## POSTUP:

Jahody rozmixujeme do hladka a přidáme tvaroh, dužinou z jednoho vanilkového lusku a med. Vše důkladně promixujeme a dáme do libovolné formy na zmrzlinu alespoň na 2-3 hodiny do mrazáku ztuhnout.

Recept prošel hodnocením, odpovídá kritériím programu a byl certifikován logem Vím, co jím.

výživové údaje		na porci	na 100g	celkem	kritéria Vím, co jím
		134 g		6 porcí	snack
energetická hodnota (kcal]	kcal	99	74	595	max. 110 kcal / porci
bílkoviny	g	5	3,6	29,3	-
sacharidy	g	15	11,1	89,5	-
z toho cukry	g	12	9,3	74,8	-
tuky	g	2	1,4	11,5	-
z toho					
nasycené mastné kyseliny (SAFA)	g	1,4	0,9	7,6	1,1 g / 100 g nebo max. 13 % en. h.
transmastné kyseliny (TFA)	g	0	0	0	0,1 g / 100 g nebo max 1,3 % en. h.
vláknina	g	2	2	11	-
sodík	mg	0	0	10	max. 400 mg / 100 g
přidaný cukr	g	7	5,1	41	max. 20 g / 100 g

Autor článku a receptu: Mgr. Zuzana Douchová – nutriční terapeut a psycholog

Fotografie: Tomáš Martínez

---

Copyright © 2023

Vím, co jím a piju, o.p.s., [www.vimcojim.cz](http://www.vimcojim.cz)