АЗБУКА ВЕРЫ



Домашнее шоколадное мороженое на желтках

Домашнее шоколадное мороженое на желтках – материал раздела «Азбука рецептов» православного портала «Азбука веры».

Оригинал и другие материалы: azbyka.ru/recept/domashnee-shokoladnoe-morozhenoe-na-zheltkah

«Азбука веры» – некоммерческий просветительский проект, все материалы которого доступны бесплатно. Поддержать портал: azbyka.ru/kak-pomoch

Домашнее шоколадное мороженое на желтках

Ингредиенты

- молоко - 250 мл,
- желтки куриные - 4 шт.,
- сахар - 120 г,
- сливки 33% - 500 мл,
- тёмный шоколад - 200 г,
- какао - 30 г,
- соль - 1 г.

Приготовление

1. Молоко вскипятить, немного посолить и отставить с плиты.
2. Отделить белки от желтков, желтки взбить с сахаром добела.
3. Вылить взбитые желтки в нагретое молоко тонкой струйкой, интенсивно помешивая.
4. Яично-молочную смесь поставить на слабый огонь и, помешивая, довести до загустения, но не кипятить.
5. Шоколад растопить в отдельной посуде на водяной бане, добавить какао, перемешать так, чтобы не было комков.
6. Влить горячий шоколад в яично-молочную смесь и перемешать до однородности.
7. Остудить смесь до комнатной температуры.
8. Когда смесь остынет, взбить сливки до мягких пиков и вылить в сливки шоколадно-молочную смесь, одновременно размешивая.
9. Готовый полуфабрикат разлить по контейнерам и поставить в морозилку на 1,5 часа.
10. Затем необходимо достать мороженое из морозилки, взбить массу миксером или блендером до исчезновения кристалликов льда и снова поставить в морозилку.
11. Повторить этот процесс ещё два раза.
12. Через 5-6 часов мороженое будет готово к употреблению.



Спасибо, что читаете вместе с «Азбукой веры».

Другие материалы раздела – azbyka.ru/recept

Поддержать портал – azbyka.ru/kak-pomoch