

Рецепт

“Клубничное мороженое”

Ингредиенты:

- Кокосовые сливки – 200 гр
- Нерафинированный тростниковый сахар Панела – 25 гр
- Сироп топинамбура – 25 гр
- Клубника (или другие ягоды) – 260 гр



Способ приготовления:

1. Для мороженого используйте сливки, а не молоко. Для получения сливок отстаивайте банки с жирным молоком 17-21% ночь в холодильнике или 1 час в морозильной камере.
2. Клубнику пробейте блендером и поместите в сотейник. Уваривайте, помешивая, пока масса не уменьшится почти в 2 раза. Если вы не будете помешивать, ягоды разбрызгаются по всей кухне.
3. Готовое ягодное пюре перелейте в отдельную миску.
4. Смешайте в сотейнике сливки, сахар панелу, сироп топинамбура. Панелу вы можете заменить на любой другой вид тростникового сахара.
5. Поставьте сотейник на огонь. Подождите полного растворения сахара. Важно не кипятить молоко, иначе оно начнет сворачиваться. Постоянно помешивайте смесь.
6. Уберите сотейник с огня. Добавьте клубничное пюре. Пробейте массу погружным блендером.
7. Вылейте смесь в форму и поставьте в морозильную камеру на несколько часов. Каждые 30-60 минут можно вытаскивать массу из морозильной камеры и помешивать. Это делать не обязательно, но желательно, т.к. это действие уменьшит количество кристаллов льда.
8. Если хотите подавать мороженое на палочке, подготовьте формы для эскимо, залейте остывшей смесью (палочки должны быть уже вставлены в формы)
9. Если хотите подать мороженое в виде сэндвичей, то контролируйте толщину слоя мороженого, чтобы оно было не слишком толстым. Из замёрзшего мороженого вырежьте кружочки того же диаметра, что и печенье. Чтобы произошла более сильная "сцепка" с печеньем мороженое должно быть немного подтаявшим.
10. Храните такие сэндвичи в морозильной камере в индивидуальной плёнке или в общем контейнере с крышкой, доставая порцию в любое время.

КБЖУ: 147/2/8/17