Хотите оставить ваш отзыв или поделиться результатом? Напишите в наших группах:

**Одноклассники: ok.ru/opencook** **ВКонтакте: vk.com/opencook**

# Домашнее сливочное мороженое

20 июля 2013 09:59 · https://open-cook.ru/recipes/domashnee-slivochnoe-morozhenoe




Все знают, что я трусиха, но тут прижало. Лето, жара, а Илья Николаевич отказывается есть мороженое из магазина, невкусное оно для него. Пришлось искать рецепты, нашла один в журнале “Вкусно и полезно” июль/август 2013, но с первого раза он не получился, только с третьего, но тут я сама была виновата. Мороженое это похоже на пломбир, но приятнее, потому что сделано дома.

**Необходимые ингредиенты:**

- 250 мл молока
- 250 мл жирных сливок (я использовала Parmalat 35%)

- 4 желтка
- 100 гр сахара
- ванильный сахар (использовала половину пакетика)

Желтки нужно взбить с сахаром и ванильным сахаром.




Молоко нужно подогреть слегка, чтобы оно было теплым. Вливаем его тонкой струйкой, постоянно помешивая. Это нужно, чтобы желтки не свернулись. По рецепту теперь смесь нужно нагревать на водяной бане, но не кипятить, она должна быть почти горячей. В тексте эту смесь назвали кремом.

А теперь расскажу, как это было у меня:
В первый раз я нагревала около получаса, смесь превращаться в крем не хотела. А все почему? Потому что я представляла себе что-то, похожее на крем, а не жидкую смесь молока и желтков с сахаром.
Во второй раз я поставила емкость со смесью на маленький огонь, без водяной бани и они свернулись, потому что густеть она никак не собиралась.

**Выяснилось, что лучше нагревать нашу смесь на маленьком огне до состояния, когда она слегка обволакивает лопатку, постоянно помешивая, температуру я проверяла мизинцем, когда смесь стала горячей, убрала с плиты.**




Нашу смесь “крем” нужно охладить, сначала я оставила ее на 15 минут остывать в комнате, а потом поставила в холодильник на полчаса.

Сливки взбиваем (чтобы они хорошо взбились, их лучше хорошенько охладить в холодильнике) до устойчивых пиков, т.е. если перевернуть емкость со сливками, то они не вывалятся.
Перемешиваем сливки и нашу остывшую смесь.







Выкладываем получившуюся массу в контейнер и убираем в морозилку. Каждые 30 минут в течение 2-х часов мороженое нужно перемешивать вилкой. Это для того, чтобы оно

получилось гладким и однородным. По прошествии этих двух часов оставить замораживаться минимум на 3 часа.




Вот так выглядит мороженое при первом перемешивании.




Конечно эстетичнее смотрятся шарики мороженого, но они у меня не получаются, поэтому я просто выложила его столовой ложкой в креманки. Но! Если вы достанете мороженое из морозилки, то оно будет очень твердым, добыть его можно будет только “соскрябывая” ножом, потому предварительно его лучше поставить в холодильник, минут на 15-30.




Сейчас лето и мы едим его со свежими ягодами и фруктами, хотя Илья Николаевич, на самом деле, хомячит его просто так.




А еще мороженое пригодится зимой, чтобы подать его с теплым штруделем, например, или с ягодным пирогом.




Приятного аппетита!




## Комментарии: 4

**Александр -благодарность -** # 06:13 16.05.2014

Молодец Аня действительно очень вкусно Большое спасибо

**Марина** # 04:15 12.08.2014

А Вы яйца деревенские берете для мороженого или магазинные? А то там они приготавливаются получается...

**Анна Нечаева** # 05:28 12.08.2014

Марина, мы берем магазинные яйца. В этом рецепте яйца в соусе проходят термическую обработку, поэтому тут не принципиально, магазинные они или домашние.

**stella** # 22:20 27.12.2016

спасибо! еще свой вариант подкину. сгущенка и сливки 33% смешать 1 к 1 но лучше сгущенки взять чуть меньше и в морозилку мешать даже не надо.. Взбил немного и в морозилку.
очень вкусно с лавандой или чаем Матча.. порошок.
Смузи мороженое манговый или другой.. смешать йогурт и пюре фруктов 1 к 1. туда сахар, лим сок, кардамон и корицу по вкусу и в морозилку. Оба рецепта без взбивания длительного и перемешивания каждые 3 часа, но если 3 р. сделаете, то буде супер