



Открытая кухня
Анны Нечаевой
open-cook.ru

open-cook.ru » Десерты » Пломбир

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

Одноклассники: ok.ru/opencook

ВКонтакте: vk.com/opencook

Пломбир

29 июля 2013 13:27 · <https://open-cook.ru/recipes/plombir>



Пломбир со вкусом точно таким же, каким он был в детстве. Рецепт взят из Википедии

Потрясающая вещь, которая дарит нежный вкус и прохладу. Отличный десерт на все случаи жизни и к любому поводу.

Из указанного количества продуктов получается примерно полтора литра мороженого или около 1 кг:

- 4 желтка
- 200 мл сливок 10%
- 500 мл сливок 35%

- 1 стакан сахарной пудры
- 1/8 ч.л. ванилина или 1 пакетик ванильного сахара

Желтки растираем добела с сахарной пудрой и ванильным сахаром (лучше сразу все делать в жаропрочной миске). Затем постепенно добавляем сливки 10%, всю смесь хорошо перемешиваем миксером.



Ставим миску со смесью на медленный огонь и, постоянно помешивая, доводим почти до кипения (**кипятить не надо**), т.е. смесь просто должна быть горячей. Готовность проверяем так: обмакиваем ложку или лопатку в смесь и проводим пальцем бороздку, если она не сразу исчезает, значит, все готово и можно снимать миску с огня.



oren-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

В рецепте предлагается процедить получившийся крем через сито, но я этого делать не стала, потому что он получился совершенно однородным и гладким.

Выливаем крем в емкость, в которой будем замораживать мороженое и даем остыть почти до комнатной температуры (хоть в рецепте и сказано, чтобы поставить крем тут же в морозильник, но мой холодильник такого эксперимента не пережил бы, потому я сначала остудила крем в комнате, а потом уже отправила в морозильник).

Затем остывший крем отправляем в морозилку на 30 минут.

По прошествии этих 30 минут взбиваем жирные сливки 35% в крепкую пену и добавляем в крем. **Все это взбиваем и ставим в холод на 1,5 часа.**

Через 1,5 часа все массу перемешиваем и замораживаем до готовности (еще минимум 3 часа)



ореп-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой

Приятного аппетита!



Еще раз напишу кратко действия, чтобы вы не пугались. Телодвижений на самом деле немного, а вот итог получается фантастическим:

- 1) Взбиваем яйца+сахарная пудра+ванильный сахар. По частям вводим сливки 10%. Нагреваем на медленном огне почти до кипения, когда борозда на ложке не будет тут же исчезать.
- 2) Остужаем крем в комнате, а затем ставим в морозилку на 30 минут
- 3) Взбиваем сливки 35%, добавляем их в крем из морозилки. Все взбиваем и убираем в морозилку на 1,5 часа
- 4) Достаем мороженое, хорошенько перемешиваем и возвращаем в морозилку до готовности. Минимум на 3 часа.



Комментарии: 2



Мария # 07:45 30.07.2013

Хочу!Хочу!Хочу! Все записала, сегодня приготовлю!



Ирина # 05:10 11.01.2016

Сегодня с сыном приготовили мороженное по Вашему рецепту! Это просто СУПЕР! Как сказал сын - волшебство какое-то, даже в магазин идти не надо!))))))

Очень вкусное. нежное и правда как в детстве! Огромное спасибо!