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

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

Базиликовое мороженое

22 августа 2017 13:24 · https://open-cook.ru/recipes/bazilikovoe-morozhenoe

На самом деле это базиликовый **пломбир**! Я всего лишь взяла рецепт классического пломбира и добавила в него эту ароматную траву. Рецепт хорош не только своей простотой и вкусом, но и универсальностью. Вы можете заменить базилик другой травкой, например, мятой или тархуном. К тому же, у этого мороженого и без красителей получается красивый цвет! А если вместо зеленого взять фиолетовый *базилик*, у вас получится соответствующий красивый цвет :)

У меня из указанного количества продуктов получается примерно 1,5 литра или 1 кг *мороженого*.

Ингредиенты:

- 4 желтка
- 200 мл сливок 10%
- 500 мл сливок 35%
- 1 стакан сахара
- 1/8 ч.л. ванилина или 1 пакетик ванильного сахара
- 3 веточки **базилика**

Приготовление.

Короче, лень было искать рецепт базиликового мороженого и я решила просто измельчить его с сахаром, с которым потом сварить крем. Получилось отлично! При измельчении *базилика* с сахаром последний впитал сок и аромат травы. А всего то нужно отделить листочки от веточек и сложить вместе с сахаром в блендер. Измельчить все это.

У вас должна получится красивая сахарная смесь яркого зеленого цвета.

В миску с желтками добавить базиликовый сахар.

Взбить до пышного однородного состояния.

Влить сливки 10% и немного взбить массу миксером.

Перелить эту массу в эмалированную миску или кастрюлю, поставить на плиту и, постоянно помешивая, на медленном огне довести почти до кипения (**кипятить не надо**), т.е. смесь просто должна быть горячей. Готовность проверить так: обмакнуть ложку или лопатку в смесь и провести пальцем бороздку, если она не сразу исчезает, значит, все готово и можно снимать с огня. Если вдруг образовались комочки, то попробуйте протереть массу через сито. Это должно помочь. Теперь нужно дать крему остыть до комнатной температуры и убрать в морозильную камеру на ***30 минут***. Можно и сразу, но я так своим холодильником не рискую и вам не советую.

Когда эти полчаса пройдут, взять сливки 35% и взбить их до устойчивых пиков.

Добавить их в крем или наоборот. Главное, немного взбить сливки и крем до однородного состояния. Это лучше сделать венчиком или миксером.

Перелить эту массу в емкость, в которой хотите замораживать *мороженое*, и убрать в морозилку на **1,5 часа**. Затем достать его, снова перемешать (тут можно и вилкой, но лучше венчиком или миксером) и вернуть в морозилку уже примерно на **3 часа**, т.е. до полной готовности.

Мороженое должно быть тягучим и немного мягким с однородной текстурой. А то переморозите и вам придется перед подачей еще подержать его немного в холодильнике, чтобы его можно было добыть. Можно специальной ложкой сформировать шарики, а можно не заморачиваться и просто разложить мороженое столовой ложкой по порционным формочкам. Я вам сейчас расскажу о приеме, о котором, оказывается, не все знают: мороженое можно подавать в чем угодно! Ну правда, можно подать его в креманках (как в этом рецепте), в бокалах для мартини и других, в чайных или кофейных чашечках (именно чашечках, а не поллитровых кружках, хотя...), в маленьких стеклянных баночках с широким горлышком. Любая посуда небольшого размера подойдет. А еще можно *испечь пирог*, разложить его по порционным тарелкам и на каждый кусочек положить по шарику или ложке мороженого, особенно вкусно, если пирог еще теплый. А еще подать мороженое со штруделем, например!

Но *базилик* отлично сочетается с шоколадом, поэтому при подаче можно посыпать мороженое шоколадной стружкой или полить растопленным и немного остывшим *шоколадом*. Или добавить в *мороженое* при последнем размешивании кусочки шоколада, или просто натереть его на терке.

Мороженое получается очень вкусным, освежающим, с приятным ароматом и базиликовым вкусом, с красивым натуральным цветом!

Приятного аппетита!

Комментарии: 1

Рыбынька # 07:59 14.11.2018

Очень вкусное мороженое