



Открытая кухня  
Анны Нечаевой  
[open-cook.ru](http://open-cook.ru)

[open-cook.ru](http://open-cook.ru) » Десерты » Клубничное мороженое

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

Одноклассники: [ok.ru/opencook](https://ok.ru/opencook)

ВКонтакте: [vk.com/opencook](https://vk.com/opencook)

## Клубничное мороженое

11 июня 2021 14:26 · <https://open-cook.ru/recipes/klubnichnoe-morozhenoe>



Клубничное мороженое!

Ну очень простой рецепт и всего три ингредиента!

Родители привезли из деревни клубнику, много клубники. Варить варенье и печь пироги в нашу адову жару не вариант, так что сделала мороженое. Готовится очень просто. В конце можно добавить что угодно для ещё большей вкусности. Я разделила основу пополам, в одну добавила тертый шоколад, в другую мелко

нарезанный тархун. А ещё можно добавить кусочки печенья и любую другую траву, например, базилик или мяту.

Надо:

- 600 гр клубники
- 500 гр сливок 33-35%
- 100 гр сахарной пудры

Клубнику парировать любым доступным способом. Я сделала это в блендере. Можно ещё просто толкушкой подавить или мелко порезать.

Сливки взбить до загустения, всыпать сахарную пудру и взбивать ещё до четкого следа от венчика миксера. Ну чтобы прям густо получилось, как крем. При желании можно ещё ванильный сахар добавить.

Смешать сливки и ягодное пюре. Без разницы, хоть венчиком, хоть миксером, хоть вилкой.



орен-cook.ru Открытая кухня Анны Нечаевой



На этом и все. Но будет вкуснее, если добавить шоколад, тертый на мелкой тёрке.



Или измельчённую полистную траву. Я добавила измельченный тархун (ещё он называется эстрагон).



Убрать в холодильник и в течении 2-3 часов каждые полчаса перемешивать мороженое вилкой.

