

Медово-ванильное мороженое

Автор: Jaxa

28.11.2010 18:32 - Обновлено 29.11.2010 12:36



Можно приготовить это мороженое с коньяком.

Требуемые ингредиенты

- 3/4 стакана сахара,
- 1/3 стакана меда,
- 1/3 стакана воды,
- 1 яйцо,
- 3 стакана холодных сливок,
- 1 ст. л. ванилина,
- 1 щепотка соли.

Сахар, мед и воду, медленно подогревая, довести до кипения, после чего снять с огня и охладить. Добавить яйцо и хорошо перемешать. Положить в смесь немного колотого льда и снова хорошо перемешать. Д

обавить 1 стакан сливок и взбивать 5 мин. миксером (пока не загустеет).

Добавить оставшиеся сливки, ванилин, соль и опять взбить.

Залить смесь в мороженицу и поставить в морозильник (согласно инструкции).

Можно приготовить это мороженое с коньяком.

Медово-ванильное мороженое

Автор: Жаха

28.11.2010 18:32 - Обновлено 29.11.2010 12:36

Тогда нужно взять 1 1/3 стакана сахара, а мед полностью исключить, а в смесь вместе с охлажденными сливками добавить 1/3 стакана коньяка.

Приятного аппетита, ЖахаLand.ru

{comments on}