

detkityumen.ru

15 рецептов домашнего мороженого

Кокосовое, шоколадное, банановое, мятное, с авокадо, манго, сгущёнкой и другие освежающие десерты из простых продуктов без сомнительных добавок.

1. Простое мороженое из сливок и сгущёнки

Ингредиенты 200 г сливок для взбивания; 100 г сгущённого молока.

Приготовление

Взбейте миксером холодные сливки до кремообразной консистенции. Затем смешайте их со сгущёнкой.

Выложите массу в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 3–5 часов.

2. Ванильное мороженое-пломбир

Ингредиенты 160 мл молока; 3 яичных желтка; 150 г сахара; 500 г сливок для взбивания; немного ванильного экстракта.

Приготовление

Подогрейте молоко на умеренном огне, но не кипятите. Отдельно венчиком смешайте желтки с сахаром. Продолжая взбивать, тонкой струйкой влейте горячее молоко. Сахар должен полностью раствориться.

Перелейте массу в кастрюлю и, постоянно помешивая лопаткой, доведите до лёгкого загустения на среднем огне. Не кипятите смесь и не перегревайте её. Проведите по лопатке пальцем: если остаётся чёткая бороздка, снимайте кастрюлю с огня.

Поставьте кастрюлю в ёмкость с ледяной водой и, постоянно помешивая, остудите до комнатной температуры. Миксером взбейте холодные сливки до кремообразной консистенции.

Через сито влейте в сливки молочно-яичную смесь. Добавьте ванильный экстракт и перемешайте до однородности. Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 3–4 часа. Примерно каждый час перемешивайте массу, чтобы она получилась однородной.

3. Банановое мороженое

Ингредиенты 3 банана; 60 мл молока; щепотка ванилина.

Приготовление

Нарежьте бананы кружочками и положите в морозилку на несколько часов. Взбейте блендером замороженные бананы, молоко и ванилин до однородности.

Выложите массу в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 1–2 часа.

4. Шоколадное мороженое от Джейми Оливера

Ингредиенты 100 г горького шоколада; 300 мл молока; 85 г сахара; 3 яичных желтка; 300 г сливок для взбивания.

Приготовление

Разломайте шоколад на кусочки, выложите в кастрюлю и залейте молоком. Поставьте на умеренный огонь и помешивайте, пока плитка не растворится. Остудите молоко.

Венчиком взбейте сахар с желтками. Помешивая, влейте молоко и поставьте на слабый огонь. Доведите до лёгкого загустения, постоянно размешивая. Не кипятите смесь.

Поставьте кастрюлю в ёмкость с ледяной водой и, помешивая, остудите. Взбейте миксером холодные сливки до кремообразной консистенции и смешайте с молочной смесью.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и поместите в морозилку на 3–4 часа.

5. Кокосовое мороженое с белым шоколадом

Ингредиенты 35 г белого шоколада; 70 г сгущённого молока; 50 г сливок любой жирности; 200 г сливок для взбивания; 100 г кокосовой стружки.

Приготовление

Растопите шоколад в микроволновке или на паровой бане и смешайте со сгущёнкой. Влейте 50 г сливок любой жирности и ещё раз перемешайте. Уберите в холодильник.

Миксером взбейте холодные сливки до кремообразной консистенции. Не останавливаясь, тонкой струйкой влейте охлаждённую шоколадную массу. Взбейте ещё раз в течение минуты.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 1 час. Затем смешайте с кокосовой стружкой и замораживайте ещё 3 часа.

6. Мороженое со сгущёнкой и клубникой

Ингредиенты 480 мл сливок для взбивания; 380 г сгущённого молока; 150–200 г клубники.

Приготовление

Миксером взбейте холодные сливки до кремообразной консистенции. Добавьте сгущёнку и пробейте ещё раз до однородности.

Нарежьте клубнику небольшими кусочками, выложите в сливочную массу и перемешайте. Выложите мороженое в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 3–4 часа.

7. Мятное мороженое с шоколадом

Ингредиенты 250 мл молока; 130 г сахара; 1–2 пучка свежей мяты; 5 яичных желтков; 500 г сливок для взбивания; 100–150 г горького шоколада.

Приготовление

Влейте молоко в кастрюлю, добавьте половину сахара и листья мяты. Стебли мяты брать не нужно. Помешивая, подогрейте молоко на медленном огне, не доводя до кипения.

Снимите кастрюлю с плиты и оставьте минимум на 1 час, чтобы молоко впитало мятный аромат. Затем процедите молоко через сито и хорошенько отожмите мяту. Больше она не пригодится. Снова подогрейте молоко, не доводя до кипения.

Взбейте венчиком желтки с оставшимся сахаром. Не останавливаясь, тонкой струйкой добавьте горячее молоко. Поставьте массу на медленный огонь и помешивайте лопаткой до лёгкого загустения, не доводя при этом до кипения. Проведите по лопатке пальцем: если остаётся чёткая бороздка, снимайте кастрюлю с огня.

Поместите кастрюлю в ёмкость с ледяной водой и, помешивая, полностью остудите. Миксером взбейте холодные сливки до кремообразной консистенции и смешайте с молочной массой.

Ведите в смесь тёртый или мелко нарубленный шоколад и перемешайте. Можно посыпать шоколадом уже готовое мороженое.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 4–5 часов. Перемешивайте мороженое примерно каждый час, чтобы оно было однородным.

8. Йогуртовое мороженое с манго

Ингредиенты</p><p> 2 спелых манго;</p><p> 120 г греческого йогурта;</p><p> 80–90 г мёда;</p><p> 1–3 чайные ложки лимонного или лаймового сока — опционально.

Приготовление

Очистите манго, нарежьте кубиками и поместите в морозилку на несколько часов.

Затем взбейте блендером йогурт, манго, мёд и сок до однородности. Если манго с яркой кислинкой, то добавлять сок не нужно.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 1–2 часа.

9. Мороженое с авокадо на кокосовом молоке

Ингредиенты</p><p> 400 г кокосового молока;</p><p> 1½ спелого авокадо;</p><p> 1 чайная ложка лимонного сока;</p><p> 100 г рисового сиропа, сиропа агавы, мёда или другого подсластителя на ваш вкус.

Приготовление

Поместите ёмкость с кокосовым молоком на ночь в морозилку. Затем выложите загустевшие сливки в миску. На дне останется жидкость, которая для этого рецепта не пригодится.

Взбейте кокосовые сливки миксером до кремообразной консистенции. Пюрируйте блендером мякоть авокадо с добавлением лимонного сока. Смешайте сливки, авокадо и подсластитель.

Выложите массу в широкую форму, накройте плёнкой или крышкой и уберите в морозилку на 4 часа.

10. Мороженое с варёной сгущёнкой

Ингредиенты</p><p> 400 г варёной сгущёнки;</p><p> 350 мл молока;</p><p> 200 г сливок для взбивания.

Приготовление

Соедините в кастрюле сгущёнку и молоко. Поставьте на умеренный огонь и помешивайте до полного растворения сгущёнки. Полностью остудите смесь.

Миксером взбейте холодные сливки до кремообразной консистенции. Затем смешайте их с молочной смесью.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 4–5 часов.

11. Мандариновое мороженое со сметаной и сгущёнкой

Ингредиенты 8–9 мандаринов; 380 г сгущённого молока; 400 г сметаны.

Приготовление

Очистите мандарины, пробейте блендером и перетрите через сито. Для рецепта понадобится не менее 250 г полученной массы. Взбейте блендером фруктовое пюре, сгущёнку и сметану до однородности.

Переложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 5–6 часов. Примерно каждый час перемешивайте мороженое.

Приготовьте другой сметанный десерт

</p><p> **12. Лимонное мороженое**</p><p> </p><p> Ингредиенты</p><p> 2 лимона; 200 г сахара; 200 г щепотка соли; 240 г сливок для взбивания; 240 мл молока.

Приготовление

Натрите цедру лимона на мелкой тёрке и выжмите сок. Для рецепта вам понадобятся 1 столовая ложка цедры и 60 мл сока.

Венчиком взбейте сахар, цедру, лимонный сок и соль. Отдельно соедините сливки и молоко и, помешивая, влейте в лимонную смесь. Продолжайте взбивать венчиком, пока сахар не растворится.

Перелейте массу в широкую ёмкость, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 3–4 часа. В середине этого времени перемешайте мороженое.

13. Кофейное мороженое со сгущёнкой

Ингредиенты 2–3 столовые ложки растворимого кофе; 2 столовые ложки воды; 200 г сгущённого молока; 600 г сливок для взбивания.

Приготовление Растворите кофе в воде, влейте к сгущёнке и тщательно перемешайте. Миксером взбейте сливки вместе со сгущёнкой до кремообразной консистенции.

Переложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и поместите в морозилку на 2–3 часа.

14. Творожно-йогуртовое мороженое со сгущёнкой и малиной

Ингредиенты 250 г творога; 250 г натурального йогурта; 250 г сгущённого молока; 50 г сахара; ванильный сахар — по вкусу; 300 г малины.

Приготовление

Пробейте блендером творог, йогурт, сгущёнку и два вида сахара. Добавьте малину и взбейте ещё раз до однородного состояния.

Переложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 3–4 часа. За это время нужно пару раз перемешать мороженое.

15. Шоколадное мороженое со сгущёнкой

Ингредиенты</p><p> 80 г тёмного шоколада;</p><p> 300 г сливок для взбивания;</p><p> 100 г сгущённого молока.

Приготовление

Растопите шоколад в микроволновке или на паровой бане и остудите до комнатной температуры.

Миксером взбейте холодные сливки. Когда они начнут густеть, тонкой струйкой влейте сгущёнку, продолжая взбивать. Добавьте шоколад и пробейте ещё раз до кремообразной консистенции.

Выложите массу в широкую форму, накройте крышкой или плёнкой и уберите в морозилку на 1–2 часа.

Дарья Родионова

<https://lifehacker.ru>

Адрес на сайте «Детки!» detkityumen.ru/biblio/category144/category146/5365/