РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО НОКОЛАДНОГО НО МОРОЖЕНОГО







НАМ ПОНАДОБИТЬСЯ:

- 400 мл жирных сливок, жирностью не менее
 33%, тогда они хорошо будут взбиваться;
- □ 130 мл молока;
- □ 3 желтка;
- □ 15 г какао;
- □ 2 плитки шоколада;
- □ сахара нужно от 50 до 100 г в зависимости от того, какой шоколад: горький или молочный.



✔ Сначала готовят шоколадный крем. Для этого нужно взбить молоко, сахар, желтки и какао. Прогревать смесь на водяной бане до загустения. Это минут 10, не больше, иначе масса может затвердеть.



- ✓ Добавить в горячий крем измельченную плитку шоколада. Все хорошо перемешать, чтобы он растворился.
- ✓ Пока крем
 остывает, нужно
 взбить сливки.
 Должна получиться
 мягкая масса.



- ✔ Соединить два крема. Немного взбить до получения однородной массы.
- ✓ Полученную основу нужно выложить в посуду с крышкой, поставить в холодильник.



- ✓ Периодически доставать массу и перемешивать вилкой, чтобы не образовывались кристаллики льда.
- ✓ Через 4-5 перемешиваний, когда масса загустеет, добавить в нее крошку шоколада. Снова перемешать, подержать в морозилке еще пару часов.







ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!