

РЕЦЕПТ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ДОМАШНЕГО ШОКОЛАДНОГО МОРОЖЕНОГО

ОТ СЕМЬИ ФУКС 😊



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.



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

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



СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ:

- ✓ 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, поддержать в морозилке еще пару часов.





ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!