

## Сливочное мороженое «Клубника со сливками»

### Ингредиенты

- Клубника - 300 г (можно замороженную)
- Сливки - 500 мл (20%)
- Сахар - 200 г
- Ваниль - 1/2 стручка (или ванилин)
- Желтки - 4 шт

### для декора:

- Шоколад -
- Мята -



Рейтинг блюда: 4.5/5

### Процесс приготовления

1

Сливки с семенами ванили доведите до кипения. Желтки разотрите с сахаром в пышную массу. К желткам, при постоянном помешивании, влейте горячие сливки и продолжая мешать доведите смесь до загустения, но не допустите закипания, что бы не свернулись желтки. Это основа мороженого, которую необходимо охладить до +5 градусов. Эту операцию можно сделать заблаговременно.

2

Клубнику с помощью блендера или иным способом превратите в пюре. Если вы не любите семечки, протрите пюре через мелкое сито. Желательно хорошо охладить клубничное пюре. Если вы будете готовить мороженое из замороженной клубники, то ее нужно измельчить не

размораживая. Так у вас быстрее мороженое приобретет необходимую структуру.

**3**

Соедините клубничное пюре и сливочную основу, взбейте в миксером в пышный крем и переложите в удобный контейнер с высокими бортиками.

Поместите мороженое в морозилку. Чтобы мороженое сохранило свою нежную и воздушную структуру, без крупинок льда, необходимо, если у вас нет мороженицы, каждый час перемешивать мороженое в течение 3-5 часов. Эта операция не трудоемка, но обязательна, что бы получить вкусное мороженое.

Приятного вам аппетита :)