

Малиновое мороженое

Ингредиенты

- Малина - 250 г
- Сахарная пудра - 5 ст.л
- Сливки - 250 мл (23%)



Рейтинг блюда: 5/5

Процесс приготовления

1

Малину смешать в блендере с сахарной пудрой. Пюрировать. Получившееся пюре протереть через сито, чтобы не было косточек от ягод и убрать в холодильник. Холодное малиновое пюре смешать со сливками и взбивать миксером в течении 7-10 минут. Затем разлить по силиконовым формочкам и поставить в морозильник на 4-5 часов. Если решите замораживать в общей форме, то следует помнить, что нужно каждые 30 минут мороженое взбивать, чтобы избежать образование кристалликов льда.

2

Готовое мороженое можно подавать с листочками мяты, свежей малиной и кубиками льда с замороженной в них малиной. Тогда блюдо охладится и мороженое достаточно долго не будет таять.



Приятного вам аппетита :)