Направи си сам... домашен сладолед

Новини | Спорт и здраве | на 15.08.2023 06:00 | от Зорница Христова

Защо говорим за това?

Кой не обича сладолед? В същото време все говорим, че домашно приготвената храна е по-здравословна.

Домашният сладолед е безобразно вкусен, а освен това е интересно сам да си приготвиш такова лакомство. Ето няколко рецепти, за които няма да ти трябва специална машина.



1. За майстор-готвачи: старомоден ванилов сладолед с яйца

Ще ти трябват:

- 2 чаени чаши течна сметана (животинската е по-вкусна, но по-скъпа)
- 1 чаена чаша пълномаслено прясно мляко
- 2/3 чаша захар (разделяш мислено чашата на три равни части и сипваш захар да запълни две от тях)
- щипка сол
- 6 жълтъка (белтъците ги събери в отделен съд и не бързай да ги хвърляш - със сигурност ще послужат за друга рецепта)

Сложи в една тенджерка на слаб огън сметаната, млякото, захарта и солта, докато захарта се разтвори.

Разбий жълтъците в отделна купа.

Без да преставаш да биеш (миксер със стойка ще свърши добра работа, иначе помоли някой да ти държи миксера), добави на тънка струйка около една трета от горещата смес. Разбий добре.

Сега добави полученото обратно в тенджерата при останалите две трети гореща смес. Върни на котлона (включен на слабо или средно) и разбърквай, докато сместа се сгъсти.

После сложи в купа в хладилника за 2-3 часа, като на всеки половин час разбърквай, за да не се образуват кристали.

Честно казано, тази рецепта ни се струва малко трудна. Едно време е била по-лесна, но тогава се е правела със сурови жълтъци. Днес знаем, че от суровите жълтъци човек може да се разболее.

За всеки случай сложихме рецептата... може пък някой от възрастните в семейството да се вдъхнови да я направите заедно?

2. ПО-ЛЕСЕН вариант: с кондензирано мляко

Ще ти трябват:

- 2 чаши течна сметана
- 1 чаша подсладено кондензирано мляко

Смесва се добре и се слага в хладилника за 6 часа. От време на време можеш да разбъркваш.
Добави каквито вкусове ти харесват (например нападни сладката на баба си).

3. ОЩЕ ОЩЕ по-лесен, БАНАНОВ сладолед

Сложи във фризера (в запечатани торбички) нарязани презрели банани.
Когато замръзнат, извади ги и ги разбий в блендера заедно с течна сметана.
Колкото замразени банани, толкова сметана.
Яж.

Въпросника към тази статия можеш да решиш онлайн на:
/book/3270-napravi-si-sam-domashen-sladoled

Сканирай този QR-код и влез директно във въпросника ->

©"Вижте" е издание на Фондация Гутенберг 3.0. Всички права са запазени