



Еште пейте но не будьте расточительны (Чистилище 31)
Бану Атабай Модест вкус Кулинарные рецепты

Вишневое Мороженое

Vişneli Dondurma



2 стакана молока
Пол стакана сахара
Пол стакана вишни
1 чайн.ложка порошка для приготовления горячего
Пол стол.ложки пшеничн.крахмала
2 стол.ложки сахара для вишни

- # Вишню помыть, очистить от косточек и порезать на 7-8 частей. Засыпать 2 стол.ложками сахара и дать настояться 2 часа.
- # В кастрюлю (не алюминиевую) налить холодное молоко, высыпать сахар, молочн.порошок и пшеничн.крахмал.
- # Все хорошо перемешать.
- # Поставить на средний огонь, помешивая дать закипеть и убавить огонь.
- # Поварить до получения вязкой массы.
- # Снять с огня, немного остудить и добавить вишню в сахаре. Аккуратно помешать.
- # Остудить до комн.температуры, перелить в посуду и поставить в морозильную камеру.
- # Когда мороженое начнёт застывать, достать из мороз.камеры и помешать.
- # Повторить 3 раза, каждые 1,5 часа.
- # Посуду с мороженым закрыть крышкой.
- # Достать из мороз.камеры перед тем, как подать к столу. Мороженое взять с помощью специальной ложки и разложить по вазочкам в виде шариков.

Если вишню добавить в не остывшую массу, мороженое потеряет свой цвет.