

Мороженое а-ля "Glasses"

Мороженое любят взрослые и дети. В жаркую погоду это будет хороший десерт. Готовится удивительно быстро, ни надо ничего варить. Очень простой рецепт и получается отлично всегда. У мороженого замечательная консистенция. Мороженое можно подать с кофе, шоколадом или с кисленькой ягодой (смородиной, брусникой). Благодарю автора за рецепт! На конкурс: "Жаркое лето", тема "Мороженое".



Ингредиенты

сливки 30%	500 мл
цельное сгущенное молоко	380 г

[Таблица мер и весов](#)

1 Шаг 1



Вот эти ингредиенты для приготовления мороженого я использовала.

2 Шаг 2



Вылить сливки в миску и начать взбивать миксером на минимальной скорости, а затем увеличить скорость на быструю. Взбивать всего 5 мин.

3 Шаг 3



Смотрите не перебейте сливки! Вот такие густые они получаются.

4 Шаг 4



Понемногу добавлять сгущенное молоко и ложкой соединять со взбитыми сливками.

5 Шаг 5



Масса получается немного жидковата .

6 Шаг 6



Я взбила венчиком до густоты.

7 Шаг 7



Разложить мороженое можно в силиконовые формочки, оно отлично вынимается после заморозки. А также можно заморозить в пакете полиэтиленовом. Замораживать в морозилке около 2 часов.

8 Шаг 8



Вот и готово.

9 Шаг 9



Очень вкусно мороженое с кофе...

10 Шаг 10



С ягодой...(смородиной или брусникой)

11 Шаг 11



А дети любят с шоколадом. Приятного аппетита!