

### **Мороженое молочное с ванилином**

Ингредиенты: 1 л молока, 300 г сахара, 2—3 порошка ванилина, 6 яиц.

Вскипятить молоко с сахаром. Хорошо взбить яйца, добавив немного горячего молока, размешать и влить тонкой струйкой в посуду с кипящим молоком, непрерывно взбивая смесь венчиком.

Отодвинуть на край плиты и продолжать взбивать смесь на слабом огне до образования пузырей.

Снять смесь с огня и охладить, периодически помешивая. Ароматизировать порошками ванилина и перелить в мороженицу.

### **Пломбир сливочный**

Ингредиенты: 1/2 стакана молока, 3 1/2 стакана сливок, 2 яйца, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка желатина.

Яичные желтки растереть с сахаром, развести молоком и сливками и, непрерывно помешивая, довести до кипения на слабом огне (но не кипятить), слегка остудить.

Желатин замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего молока. Вылить в яично-молочную смесь, добавить сгущенное молоко и остудить до комнатной температуры. Затем смешать со взбитыми яичными белками и выложить в мороженицу

### **Мороженое шоколадное**

Ингредиенты: 1 л молока, 300 г сахара, 150 г натертого шоколада или 50 г какао.

Вскипятить молоко с сахаром. Добавить натертого шоколада или какао. Далее поступать так же, как при приготовлении обыкновенного молочного мороженого.

Шоколадное мороженое можно подать с ванильным соусом или сметаной

### **Мороженое клубничное**

Ингредиенты: 1/2 кг клубники, 1/2 стакана сахара, 3 желтка, 1 кофейная чашечка воды, 300 г сливок.

Сварить повидло из клубники и сахара и охладить. На краю плиты растереть желтки с 1 кофейной чашечкой сахара и водой, пока смесь не загустеет и не побелеет.

Ввести по ложке сливок, взбитых до состояния пушистого крема, слегка помешивая смесь.

Затем таким же образом добавить и повидло. Выложить смесь в мороженицу.

Перед подачей украсить мороженое мелкими ягодами клубники и сливками.

### **Мороженное крем-брюле**

Ингредиенты: 100 г мороженое сливочного или пломбира сливочного, 2 г карамели (жженого сахара).

Сахар смешать с молоком или сливками в соотношении 1:1,5. Полученную массу, беспрерывно помешивая, нагревать на плите до тех пор, пока она не приобретет густой консистенции, светло-коричневой окраски и характерного аромата. Затем эту массу соединить со сливочным мороженым.

Для изготовления крема-брюле сахар, сливки или молоко взять из общего количества продуктов, предусмотренных раскладкой для изготовления мороженого.

### **Мороженное сливочное**

Ингредиенты: 3 яичных желтка, 1 1/2 стакана сахара, 2 стакана молока, 1 стакан взбитых сливок, ванилин по вкусу.

Желтки растереть с сахаром, добавить молоко и ванилин, размешать и нагревать на слабом огне до тех пор, пока смесь не загустеет.

Полученную массу охладить и поместить в мороженицу на 30 минут, затем смешать с 1/2 стакана взбитых сливок и вновь поместить в мороженицу.

Через 30 минут добавить оставшиеся сливки, перемешать и окончательно заморозить.

### **Мороженное из сока красной и черной смородины**

Ингредиенты: 1 стакан ягод черной смородины, 1 стакан красной смородины, 5 стаканов сахара, 2/3 стакана лимонного сока, 1 чайная ложка желатина.

Сок ягод смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды.

Полученную смесь поместить в мороженицу.

### **Мороженное кофейное**

Ингредиенты: 2 яйца, 2,5 ст. ложки сахара для мороженого, 2 ст. ложки кофейной эссенции, 0,5 стакана жирных сливок.

Желтки отделить от белков. Взбить белки до очень густой пены, добавляя сахар для мороженого и постоянно взбивая.

Взбить яичные желтки с кофейной эссенцией и постепенно добавлять к яичным белкам, не переставая взбивать.

Слегка взбить сливки и добавить к яичной смеси. Выложить в мороженицу.

Для разнообразия можно добавить в сливки 50 г измельченных лесных орехов, или столько же измельченной меренги или миндального печенья.

### **Мороженное с йогуртом**

Ингредиенты: 1/2 л. фруктового йогурта (не менее 3.5% жирности), 300 г любых ягод (можно замороженных), 1 ст. ложка лимонного сока, 50 г сахарной пудры.

Размельчить ягоды с помощью миксера, добавить лимонный сок и йогурт, хорошо взбить эту массу, постепенно всыпая сахарную пудру.

Перелить в мороженицу

### **Мороженное малиновое**

Ингредиенты: 1 1/2 кг малины, 1/2 л молока, 1/2 кг сахара, 1/2 сока лимона, 1 порошок ванилина.

Перебрать, промыть и размять малину. Процедить сок через частое сито и добавить молока, сахара, сок лимона и порошок ванилина.

Размешать смесь и влить в мороженицу.

### **Мороженное лимонное**

Ингредиенты: 200 г сахарной пудры, 1/2 л воды, 1 лимон (цедра), сок 3 лимонов.  
Залить сахарную пудру водой и добавить мелко натертую цедру лимона. Выдержать сироп 20—25 мин, чтобы он пропитался запахом цедры, затем добавить сок лимонов.

Процедить смесь через частое сито и поставить в холодильник или поместить в морозилку.

По желанию в смесь для мороженого можно положить несколько ягод земляники или малины, а также украсить готовое мороженое теми же ягодами.

### **Мороженое банановое**

Ингредиенты: 3 банана, 50 г консервированных ананасов, 0,5 стакана кедровых орехов, 0,25 ч. ложки ванили, 1 ч. ложка бананового ликера, ванилин.

Бананы очистить от кожуры, нарезать их небольшими кубиками, сложить в пластиковую коробку и поместить в морозилку.

Ананасы мелко порезать. Кедровые орехи вымочить в течение 5-6 часов, затем очистить от скорлупы и вместе с бананами измельчить в миксере.

Добавить мелко нарезанные ананасы, банановый ликер, ванилин, тщательно все перемешать и поставить на 30 минут в холодильник.

Выложить мороженое в хрустальную вазочку, украсить ядрышками кедровых орехов и кружочками банана.

### **Фруктово-ягодное мороженое**

Ингредиенты: 20 г земляники, 30 г сахара, 1 г желатина, 1 г кислоты лимонной, 1 г эссенции, 52 г воды.

Свежие ягоды (землянику, малину, ежевику, черную смородину, вишню, сливу или клюкву) перебрать, очистить от мусора, промыть в кипяченой холодной воде, протереть через частое сито или на протирачной машине.

В отдельную посуду через марлю отжать ягодный сок и поставить в холодное место для хранения. Выжимки залить горячей водой и процедить. В полученный ягодный раствор всыпать сахар и подогреть до 90°.

В приготовленную смесь влить горячий раствор желатина и охладить до 0-2°.

Перед замораживанием основной раствор соединить с фруктово-ягодным пюре или соком (при одинаковой температуре охлаждения), влить лимонную кислоту и фруктовую эссенцию.

### **Мороженое из дыни**

Ингредиенты: 300 г мякоти дыни, 4 стакана сахара, 2/3 стакана лимонного сока, 2/3 стакана апельсинового сока, 1 чайная ложка желатина.

Кусочки дыни, очищенной от кожицы, тщательно размять, смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить сок цитрусовых и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в морозилку

### **Мороженое из земляники**

Ингредиенты: 2 стакана земляники, 5 стаканов сахара, 2/3 стакана лимонного сока, 1 чайная ложка желатина.

Ягоды тщательно растереть, смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в мороженицу.

### **Пломбир ванильный**

Ингредиенты: 1/2 стакана молока, 3 1/2 стакана сливок, 2 яйца, 250 г сгущенного молока, 2 столовые ложки сахара, 1 чайная ложка желатина, 3 пачки ванильного сахара.

Яичные желтки растереть с сахаром, развести молоком и сливками и, непрерывно помешивая, довести до кипения на слабом огне (но не кипятить), слегка остудить.

Желатин замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего молока. Вылить в яично-молочную смесь, добавить сгущенное молоко и остудить до комнатной температуры.

Затем смешать со взбитыми яичными белками, добавить ванильный сахар. Полученную массу выложить в мороженицу.

### **Мороженое ананасное**

Ингредиенты: 500 г свежего или консервированного ананаса, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 1 стакан лимонного сока, 1 чайная ложка желатина.

Ломтики ананаса тщательно растолочь в ступке, влить лимонный сок и приготовленный сахарный сироп.

Желатин замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего сиропа, затем добавить к основной массе, все тщательно перемешать и поместить в мороженицу.

### **Мороженое апельсиновое**

Ингредиенты: Цедра 3 апельсинов, 1 стакан лимонного сока, 1 лимон, 1 стакан сахара, 2 стакана воды, 1 чайная ложка желатина.

Сварить сахарный сироп, добавить натертую на терке апельсиновую цедру, предварительно удалив белую кожицу, обладающую горьким вкусом.

Смешать с тщательно растертой мякотью 1 лимона, влить лимонный сок, добавить желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды.

Полученную смесь процедить и поместить в мороженицу

### **Мороженое йогуртовое**

Ингредиенты: 0.5 литра фруктового йогурта (не менее 3.5% жирности), 300 грамм любых ягод (можно из заморозки), 1 столовая ложка лимонного сока, 50 грамм сахарной пудры.

Сделать из ягод пюре с помощью миксера, добавить лимонный сок и йогурт, хорошо взбить эту массу, постепенно всыпая сахарную пудру.

Перелить в мороженицу.

### **Мороженое миндальное**

Ингредиенты: 150 г сладкого миндаля, 30 г горького миндаля, 1/4 стакана сливок, 4 стакана молока.

Сладкий и горький миндаль мелко истолочь, тщательно растереть со сливками и залить кипящим молоком.

Полученную смесь остудить в течение 30 минут, процедить и поместить в мороженицу.

### **Мороженое ореховое**

Ингредиенты: 200 г очищенных грецких орехов, 1/4 стакана молока, 4 стакана сливок, 8 яичных желтков, 300 г сахара, ваниль по вкусу.

Орехи растолочь, развести в молоке, затем постепенно влить кипящие сливки. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ваниль, смешать с орехами, разведенными в сливках.

Полученную массу довести до кипения на слабом огне, остудить и поместить в мороженицу.

### **Мороженое ягодное**

Ингредиенты: 2 стакана сока ягод (вишни, малины или клубники), 4 стакана сахара, 1/2 стакана лимонного сока, 1 чайная ложка желатина.

Сок ягод смешать с сахаром и оставить на сутки, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды.

Полученную смесь поместить в мороженицу.

### **Крем-Брюле**

10 кусков сахара, пол-литра молока, 1 чайная ложка картофельной муки, 2 яичных белка, 50г. сахара, 1 чайная ложка желатина.

Кусковой сахар, смочив водой, поставить в кастрюльке на огонь и держать там до приобретения им светло-коричневого оттенка. Влить пол-стакана воды и проварить.

Картофельную муку смешать с молоком и сахарным песком и, помешивая, довести до кипения, затем вылить туда жженный сахар. Взбить белки, осторожно перемешать с горячим кремом и растворенным желатином. Крем разложить в стеклянные вазочки и остудить.

### **Мороженое с ягодами**

125г. красной смородины, 350г. малины, 1 апельсин, 30г. сахарной пудры, 350г. мороженого с орехами, несколько веточек лимонной мелиссы.

Малину и смородину вымыть, у смородины удалить веточки. Из двух третей количества ягод сделать пюре с помощью кухонного комбайна или ручного миксера, протереть его через мелкое сито, затем перемешать с тертой цедрой пол-апельсина, апельсиновым соком и сахарной пудрой. Мороженое нарезать порциями и положить на десертную тарелку.

Выложить пюре и оставшиеся ягоды. Украсить лимонной мелиссой, полосками апельсиновой цедры и сахарной пудрой.

### **Мороженое Шоколадное**

50 г шоколада, 3 стакана сливок, 4 желтка, 200 г сахара, ваниль. Шоколад натереть на терке, вымешать с горячим молоком. Желтки растереть с сахаром и ванилью, развести их подготовленной жидкостью и поставить на огонь. Помешивать непрерывно, пока не загустеет. До кипения не доводить. Снять с плиты, охладить и перелить в мороженицу.

## **Клубничное мороженое**

Клубника - 500 г

Желтки - 3 шт.

Сахар - 150 г

Сливки - 300 г

Растереть желтки с сахаром. Клубнику помыть, очистить от веточек, размять.

Сливки взбить, смешать с желтками и клубникой. Перелить в мороженицу.

## **«Мороженое из земляники»**

Ингредиенты:

2 стакана земляники

5 стаканов сахара

2/3 стакана лимонного сока

1 чайная ложка желатина.

Ягоды тщательно растереть, смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в мороженицу.

## **«Мороженое из почек смородины»**

Ингредиенты:

1 стакан почек черной смородины

2 стакана сахара

4 стакана воды

1/2 стакана лимонного сока

1 чайная ложка желатина.

В горячий сахарный сироп опустить почки черной смородины, добавить лимонный сок, остудить и процедить. Желатин предварительно замочить в небольшом количестве холодной воды, залить 2-3 столовыми ложками горячего сиропа, полученную смесь поместить в мороженицу.

## **«Мороженое из сока красной и черной смородины»**

Ингредиенты:

1 стакан ягод черной смородины

1 стакан красной смородины

5 стаканов сахара

2/3 стакана лимонного сока

1 чайная ложка желатина

Сок ягод смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в мороженицу.

## **«Мороженое из сока красной смородины»**

Ингредиенты:

2 стакана ягод красной смородины  
5 стаканов сахара  
1/3 стакана лимонного сока  
1/3 стакана апельсинового сока.

Сок ягод смешать с сахаром и оставить на 3-4 часа, затем, перемешав, добавить сок цитрусовых и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в мороженицу.

### **«Мороженое кофейное»**

Ингредиенты:

8 яичных желтков  
300 г сахарной пудры  
1 стакан крепкого кофе  
3 стакана сливок.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой, помешивая, постепенно влить кофе и кипящие сливки. Полученную смесь довести до кипения, остудить, процедить и поместить в мороженицу

### **«Мороженое мандариновое»**

Ингредиенты:

Цедра 6-8 мандаринов  
1 стакан лимонного сока  
1 лимон  
1 стакан сахара  
2 стакана воды  
1 чайная ложка желатина.

Сварить сахарный сироп, добавить натертую на терке мандариновую цедру, предварительно удалив белую кожицу, обладающую горьким вкусом. Смешать с тщательно растертой мякотью 1 лимона, влить лимонный сок, добавить желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь процедить и поместить в мороженицу.

### **«Мороженое по-льезки»**

Ингредиенты:

8 г кофе растворимого  
10 г кипятка  
20 г сахарного песка  
1 яичный желток  
80 г 30 %-ных сливок

Растворимый кофе развести кипятком. Сахар растворить в воде и варить в металлической посуде до тех пор, пока с опущенной в сироп вилки, от концов ее зубьев, не будут вытягиваться нити.

### **«Мороженое с персиками»**

Ингредиенты:

75 г мороженое сливочного или пломбира сливочного  
15 г персиков консервированных  
20 г сиропа от персиков  
5 г сахара  
10 г миндаля или орехов грецких  
26 г сливок

Консервированные персики разрезать пополам, миндаль погрузить в кипяток на 4—5 минут, очистить от кожицы, мелко нарубить и обжарить. Одновременно приготовить густой сахарный сироп, в который добавить сироп от персиков. При подаче положить 2—3 шарика сливочного мороженого в вазочку, а на него поместить персики. Все это полить подготовленным сиропом и посыпать миндалем. Вокруг фруктов выпустить из бумажной трубочки тщательно взбитые сливки. Мороженое можно подавать с консервированными грушами, абрикосами, свежей земляникой, малиной.

### **«Мороженое с фруктово-сливочным гарниром»**

Ингредиенты:

120 г мороженое сливочного или сливочного со свежими ягодами  
15 г земляники или малины  
или вишни  
или сливы  
или персиков  
9 г сахарной пудры  
5 г масла сливочного  
4 г яйца (белков)

Ягоды или плоды перебрать, промыть холодной кипяченой водой, размять и хорошо растереть, взбить сливочное масло (до консистенции густой сметаны), добавить пудру, растертые ягоды или плоды, затем ввести белки и взбивать до получения пышной массы. При подаче 2—3 шарика мороженого положить в вазочку и украсить подготовленной массой.

### **«Мороженое фисташково-миндальное»**

Ингредиенты:

100 г очищенных фисташек  
100 г сладкого миндаля  
1/4 стакана молока  
4 стакана сливок  
8 яичных желтков  
300 г сахара  
ваниль по вкусу.

Фисташки и сладкий миндаль растолочь, развести в молоке, затем постепенно влить кипящие сливки. Яичные желтки растереть с сахаром, добавить ваниль, смешать с орехами, разведенными в сливках. Полученную массу довести до кипения на слабом огне, остудить и поместить в мороженицу.



### **«Мороженое шоколадное»**

Ингредиенты:

8 яичных желтков  
200 г сахарной пудры  
200 г тертого шоколада  
3 стакана сливок.

Яичные желтки растереть с сахарной пудрой и тертым шоколадом, помешивая, постепенно влить кипящие сливки. Полученную смесь довести до кипения, остудить, процедить и поместить в мороженицу

### **«Мороженое яблочное»**

Ингредиенты:

2 стакана натертых яблок  
2 стакана молока  
400 г черствого черного хлеба  
8 яичных желтков  
300 г сахара  
2 стакана 30%-ных сливок  
1/3 стакана лимонного сока.

Черствый хлеб замочить в горячем молоке, добавить яичные желтки, растертые с сахаром. Полученную массу загустить, помешивая, на слабом огне, процедить и остудить. Заморозить до полуготовности, затем добавить натертые яблоки, влить лимонный сок и сливки и окончательно заморозить

### **«Мороженое ягодное»**

Ингредиенты:

2 стакана сока ягод (вишни  
малины или клубники)  
4 стакана сахара  
1/2 стакана лимонного сока  
1 чайная ложка желатина.

Сок ягод смешать с сахаром и оставить на сутки, затем, перемешав, добавить лимонный сок и желатин, предварительно замоченный в небольшом количестве холодной воды. Полученную смесь поместить в мороженицу.

### **«Пломбир ванильный»**

Ингредиенты:

1/2 стакана молока  
3 1/2 стакана сливок  
2 яйца  
250 г сгущенного молока  
2 столовые ложки сахара  
1 чайная ложка желатина

3 пачки ванильного сахара.

Яичные желтки растереть с сахаром, развести молоком и сливками и, непрерывно помешивая, довести до кипения на слабом огне (но не кипятить), слегка остудить. Желатин замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего молока. Вылить в яично-молочную смесь, добавить сгущенное молоко и остудить до комнатной температуры. Затем смешать со взбитыми яичными белками, добавить ванильный сахар. Полученную массу выложить в мороженицу

### **«Пломбир сливочный»**

Ингредиенты:

1/2 стакана молока  
3 1/2 стакана сливок  
2 яйца  
250 г сгущенного молока  
2 столовые ложки сахара  
1 чайная ложка желатина.

Яичные желтки растереть с сахаром, развести молоком и сливками и, непрерывно помешивая, довести до кипения на слабом огне (но не кипятить), слегка остудить. Желатин замочить в холодной воде и, когда он набухнет, залить небольшим количеством горячего молока. Вылить в яично-молочную смесь, добавить сгущенное молоко и остудить до комнатной температуры. Затем смешать со взбитыми яичными белками и выложить в мороженицу.

### **«Сливочное мороженое с цукатом, изюмом, вареньем или джемом»**

Ингредиенты:

90 г сливочного пломбира  
10 г цукатов или изюма  
или варенья  
или джема

Промыть или ошпарить цукаты и нарезать на мелкие кубики. Подготовленный изюм, цукаты, варенье или джем ввести в замороженную до консистенции густой сметаны яично-сливочную смесь, после чего тщательно размешать.

### **«Сливочный десерт(как мороженое)»**

Ингредиенты:

1 кг зефира  
2 апельсина  
2 банана  
3-4 киви  
1 неполный стакан молотых орехов  
малиновое(или ежевика  
клубника и т.п) варенье  
ванильные сливки 2пачки  
тертый шоколад или молотый кофе или какао-на вкус (для посыпки).

Сливки взбить до густоты, фрукты очистить от кожуры и нарезать дольками. Зефир разрезать вдоль, уложить в тортницу, сверху бананы, залить сливками - I слой, повторить - зефир, апельсины, сливки - II слой, зефир, киви, сливки - III слой, зефир, сливки, затем варенье - IV слой, зефир, орехи, сливки, - V слой. Все посыпать шоколадом.

### **«Тропиканка»**

Ингредиенты:

Сок тропических плодов 1 ст.  
вишнёвый сок 1 ст.  
виноградный сок 1 ст.  
ананас 1 шт.  
абрикосы 10 шт.  
клубника 10 шт.  
мороженное 500 гр.

Соки смешать в равных долях. Абрикосы разрезать на дольки. Ананас разрезать на небольшие кубики. В пиалы положить мороженное, фрукты, залить соком. Клубнику нарезать тонкими пластинами, положить сверху.

### **«La maison du miel - мороженое с вересковым медом»**

Ингредиенты:

На 6-8 порций:  
2 стручка ванили  
500 мл (18 fl oz) двойных сливок  
200 мл (9 fl oz) молока  
125 мл (4 1/2 fl oz) верескового меда или другого ароматного меда: каштанового  
эвкалиптового

La Maison du Miel - Дом меда - один из самых шикарных парижских традиционных магазинов, посвященный меду.

1. Разрезать ванильные стручки и выскоблить зернышки в большую кастрюлю, туда же положить стручки. Добавить сливки, молоко и мед. Нагревать на среднем огне, помешивая время от времени пока маленькие пузырьки не появятся по краям (около 3-4 мин).
2. Снять с огня, накрыть и оставить на 1 час.
3. Поставить в холодильник и полностью остудить. Когда готовите мороженное, размешать еще раз, чтобы все соединилось. Вытащить ваниль. Перелить в аппарат для приготовления мороженого и заморозить следуя инструкциям.

### **«Апельсиновый шербет с водкой и базиликом»**

Ингредиенты:

На 4 порции:  
4 апельсина  
8 ст л сахара  
500 г натурального йогурта

4 ст л водки  
10 листиков базилика  
1 банан  
порезанный

Если вы чувствуете себя сегодня особенно целомудренно, не добавляйте в этот молочный шербет десерт водку, но имейте в виду, что лед сильнее замерзнет и его нужно будет подержать в холодильнике где-то около 30 мин перед тем, как подавать на стол.

1. Срезать верхушки с апельсинов где-то на четверть. Натереть цедру с крышечек.

Выскоблить апельсиновую мякоть в миску. Срезать тоненький кусочек цедры со дна пустых апельсиновых "коробочек", чтобы они были устойчивее, и поставить их в морозилку.

2. Переложить апельсиновую мякоть в сито и растереть поварежкой, чтобы выдавить как можно больше сока. Перелить сок в кастрюлю и добавить тертую цедру с крышечек.

Вскипятить сок в кастрюле, пока не уварится до 125 мл. Добавить сахар и дать немного остыть. Добавить водку и йогурт, перелить в контейнер для морозилки и заморозить.

3. Переложить в кухонный комбайн и добавить базилик и банан. Взбить до однородной массы. Переложить в мороженицу.

### **«Банановое мороженое»**

Ингредиенты:

3 банана  
1-2 ст.л. нежирного мягкого творога  
2 ч.л. апельсинового сока  
1 ст.л. ванильного сахара  
1 ст.л. ликера (Бейлиз)

вкусное и легкое лакомство!

1. Бананы очистить, нарезать и поставить в морозилку на 1 час. Замороженные бананы подержать при комнатной температуре 2-3 мин. Измельчить бананы в блендере, по ложечке добавляя творог, апельсиновый сок, ванильный сахар и ликер.

2. переложить в мороженицу.

### **«Банановое семифреддо с забайоне»**

Ингредиенты:

На 1.75 л:  
6 желтков  
100 г сахара мелкого  
4 ст л вина Марсала  
300 мл жирных сливок  
взбить  
3 банана  
1 лимон  
только сок

Семифреддо - итальянское мороженое, а забайоне - восхитительный итальянский крем. А все это вместе, да еще и с бананами? Неимоверная вкуснятина!

1. Чтобы сделать забайоне, поставить огнерупорную миску на кастрюлю с кипящей водой так, чтобы дно формы находилось довольно далеко от воды. Добавить в миску желтки и сахар. Электрическим миксером взбивать смесь около 8 минут до образования густотой пенистой смеси и пока она не удвоится в объеме. Снять с огня и дать полностью остыть. Затем добавить взбитые сливки.

2. Взбить бананы с лимонным соком в кухонном комбайне и добавить в крем забайоне. Переложить в мороженицу.

### **«Гранита из ежевики с корицей»**

Ингредиенты:

На 4 порции:

250 г ежевики

50 г сахара

1 палочка корицы

150 мл сухого белого вина

Освежающий алкогольный ледяной десерт со специями и ягодами.

1. Положить ежевику в кастрюлю с сахаром и палочкой корицы. Помешивать на медленном огне, пока сахар не растворится. Достать палочку корицы и протереть через сито, чтобы удалить семечки.

2. Добавить белое вино и 300 мл холодной воды в ежевичное пюре, перемешать и перелить смесь в мороженицу.

### **«Гранита клубничная маргарита»**

Ингредиенты:

На 4 порции:

50 гр сахарной пудры

400 гр клубники

4 лайма

100 мл текилы (кактусовой водки)

50 мл апельсинового ликера (Трипл Сек

Куантро или Гранд Марнье)

1. Положить сахар в кастрюлю со 150 мл воды и нагреть на медленном огне, помешивая, пока сахар не растворится. Снять с огня и дать остыть.

2. Очистить клубнику от черенков и положить в кухонный комбайн или блендер.

Выдавить туда же сок из трех лаймов и взбить. Пропустить клубнику через мелкое сито в охлажденный сироп и добавить текилу и апельсиновый ликер.

3. Перелить смесь в мороженицу. Тонко нарезать оставшийся лайм, положить на лист полиэтилена, завернуть и заморозить.

4. Разложить по 4 бокалам, перекладывая смесь кусочками лайма. Подавать сразу же.

### **«Гранита с арбузом»**

Ингредиенты:

На 4-6 порций:

1 кг арбуза

порезанного

2 ст л сахара

3 ст л водки

черника и ежевика

Граниты - освежающие итальянские десерты, они больше похожи на дробленый лед, чем на сорбет, и прекрасно подходят для жаркого дня. Должна получиться зернистая, а не гладкая, текстура, так что не перевзбейте его в комбайне. Подавайте в бокалах с несколькими сочными ягодами для украшения.

1. Порезать арбуз на кубики и взбить в кухонном комбайне. Протереть через сито в миску, добавить сахар и водку, затем перелить в мороженицу.

2. Разложить по замороженным бокалам, посыпать ягодами и подавать. Время приготовления: 10 мин + заморозка

### **«Десерт из замороженных ягод»**

Ингредиенты:

На 4 порции:

500 гр (1 lb 2 oz) смеси из замороженных ягод на ваш выбор

500 гр натурального йогурта или нежирной сметаны

3 ст л сахарной пудры

1. Размораживать ягоды в течении 10 мин при комнатной температуре.

2. Поместить йогурт, сахарную пудру и ягоды в комбайн и все долго смешивать до однородного состояния. Переложить в мороженицу.

3. Подавать в стеклянных бокалах с печеньем, раскладывать по бокалам круглой ложкой для мороженого. Время приготовления: 5 мин + размораживание и замораживание