

Рецепт сливочное мороженое

Автор: Administrator

18.05.2012 13:36 - Обновлено 12.02.2019 19:55



Для приготовления 1 кг. **сливочного мороженого** необходимы: 600 мл. молока, 250 мл. сливок (30% жирности), 0.5 ст. сахара, немного ванилина, 2 ст. л. муки и 5 яичных белков.

Сливки смешать с молоком и ванилином, после чего смесь довести до кипения и настоять в течение 10-ти мин.. 1/4 жидкости отливаем в другую посуду. В оставшуюся часть, добавляем сахар.

Смесь следует перемешивать пока сахар полностью растворится. В охлажденной эмалированной посуде, венчиком взбиваем белки, понемногу добавляя муку. Взбитые белки и молоко с сахаром вливаем в блендер и взбиваем до пены.

Далее, смесь варим на водяной бане. Когда она загустеет, добавляем оставшуюся часть молока и ставим на небольшой огонь. Доводим до кипения. Полученную смесь немного остудить и через сито процедить от комочков.

Переливаем в предварительно охлажденную форму и отправляем на 30 мин. в морозильную камеру. После этого ее нужно снова взбить и поставить обратно на 30 мин.. Затем данную процедуру следует повторить еще раз, и окончательно ставим блюдо в морозилку. Ежедневно тысячи людей ищут в интернете "порно зрелых женщин" милфы.com порно

Рецепт сливочное мороженое

Автор: Administrator

18.05.2012 13:36 - Обновлено 12.02.2019 19:55

, а мы точно знаем проверенный сайт.