

**Сборник рецептов приготовления  
мороженого в домашних условиях «Мое  
любимое лакомство»**



**Составили:  
дети и родители  
подготовительной группы № 1**

**Екатеринбург 2012 год**

Пожалуй, сложно найти человека, который бы не любил мороженое. Это вкусное, освежающее лакомство обожают и взрослые, и дети.

Любой сладкоежка сегодня найдет мороженое по своему вкусу – эскимо, пломбир, щербет, рожок, фруктовый лед с различными начинками и наполнителями.

Конечно, вы можете просто купить его в магазине, а можете приложить немного сил и времени, и приготовить **настоящее домашнее мороженое**.

### Как сделать домашнее мороженое?

На первый взгляд может показаться, что приготовить домашнее мороженое достаточно сложно. На самом деле все очень просто – для приготовления этого летнего десерта вам понадобятся ингредиенты, которые, наверняка, найдутся в холодильнике каждой хозяйки.

**Вам понадобится молоко, сливки, сахар и наполнитель:** фрукты, ягоды, джем, орехи, сироп и т.д. Огромное преимущество домашнего мороженого заключается в том, что оно готовится без добавления различных красителей, консервантов, эмульгаторов и ароматизаторов, а значит, вы может не сомневаться в его натуральности.

## Стандартный пломбир (рецепт)

**Ингредиенты:** 1 л молока, 100 г масла, 2 стакана сахара, 1 ч.л. крахмала, 5 яичных желтков.

1. Молоко налить в кастрюлю, поставить на огонь, сразу же добавить масло.

Довести молоко до кипения.

2. Пока молоко закипает, смешать сахар и крахмал,

добавить желтки, растереть ложкой до получения однородной массы.

3. Добавить к полученной массе небольшое количество молока, смешать – должна получиться консистенция, напоминающая жидкую сметану.

4. В закипевшее молоко постепенно вливать полученную массу, постоянно помешивая. Когда смесь закипит повторно, снять кастрюлю с огня, поставить в холодную воду и продолжать помешивать до тех пор, пока смесь не станет теплой. Оставить охлаждаться.

Охлажденную смесь разлить по формочкам, заморозить.



Любимцем всей детворы станет **мороженое со сгущенным молоком**. Его рецепт схож с рецептом пломбира, только вместо обычного молока в сахарно-желтковую смесь нужно добавить сгущенное и хорошо перемешать.

## Шоколадное мороженое (рецепт)

**Ингредиенты:** - 3 яичных желтка;  
- 1 ч.л. сахарной пудры;  
- 300 г молока;  
- 200 г черного горького шоколада;  
- 150 г сливок.

Желтки взбить с сахарной пудрой. Почти доведенное до состояния кипения молоко тонкой струей не спеша влить в желтково-сахарную массу, постоянно помешивая ее. Полученный крем процедить через сито в глубокую чистую кастрюлю. Варить на медленном огне, пока масса не загустеет. Дать остыть, влить растопленный шоколад и сливки. Разлить крем по формам для мороженого, заморозить.



**Лимонное мороженое** в домашних условиях готовится так:

Берутся 5 лимонов,  
150 г сахара, 2  
стакана воды,  
щепотка соли.

Сахар растворить в  
воде и поставить  
полученный сироп  
на медленный  
огонь. Добавить  
цедру лимона,  
довести до кипения,

кипятить 5 минут. Добавить соль. Процедить, охладить.  
Добавить сок, выжатый из 5 лимонов. Разлить массу по  
формам для мороженого, заморозить.



**Яблочное мороженое** в домашних условиях включает следующие ингредиенты:

- 1 кг спелых сочных яблок;
- 3 лимона;
- 1,5 стакана сахарной пудры.

Мелко нарезать яблоки, залить их кипятком, дать остыть, накрыв крышкой.

Протереть

остывшие яблоки на мелкой терке, добавить сок лимона и немного холодной кипяченой воды. Добавить сахарную пудру. Получившуюся массу размешать.

Разложить яблочную массу по формочкам, заморозить.

Таким образом можно приготовить любое **фруктовое мороженое**.



Оригинальным на вкус является **кофейное мороженое**, приготовленное в домашних условиях. Для него потребуется:

- 3 стакана свежесваренного кофе;
- 2 ст.л. молока (или сливок);
- 250 г сахара;
- 4 яичных желтка.



Желтки растереть с сахаром, влить кофе и молоко, полученную массу поставить на медленный огонь. Довести до кипения, постоянно помешивая. Снять с огня и помешивать до полного охлаждения. Разлить кофейную массу по формочкам, заморозить.

**Йогуртное мороженое** в домашних условиях сделать проще простого.

Для этого нужно купить в магазине йогурт и палочки для мороженого. Воткнуть в йогурт палочку, поставить в морозильную камеру на полчаса. Достать, перемешать, снова поставить в морозилку на полчаса. Повторить процедуру еще раз (достать, перемешать, поставить в морозилку). Достать полученное йогуртное мороженое можно через 2 часа.



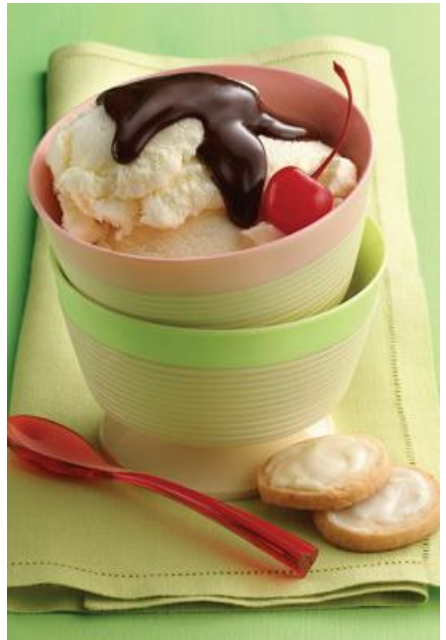


## Ванильное домашнее мороженое (рецепт)

**Ингредиенты:** 100 г сахара, 250 мл молока, 4 желтка, полстакана сливок, ваниль.

1. Поставьте молоко на огонь и добавьте ванилин, доведите до кипения, но не кипятите.
2. Желтки взбейте вместе с сахаром и соедините с молоком, получившуюся смесь прогрейте на слабом огне, помешивая ложкой, пока она не приобретет консистенцию густой сметаны.
3. Охладите смесь, добавьте взбитые сливки и заморозьте.

Ванильное мороженое готово, подавайте его с фруктами



## **Клубничное домашнее мороженое (рецепт)**

**Ингредиенты:** 2 стакана клубники, по 250 мл молока и сливок, 100 г сахара, 3 желтка, ванилин.

Клубничное мороженое – идеальный домашний летний десерт. По желанию клубнику можно заменить любыми другими ягодами.



1. Для начала засыпьте клубнику 50 г сахара и уберите ненадолго в холодильник.
2. В отдельной кастрюльке смешайте молоко, желтки и оставшиеся 50 г сахара.
3. Поставьте кастрюлю на средний огонь, помешивайте до тех пор, пока сахар полностью не растворится.
4. Затем перелейте смесь в миску, охладите, добавьте сливки, ваниль, клубнику и уберите ее в морозилку.

## **Шоколадное домашнее мороженое (рецепт)**

**Ингредиенты:** 75 г сахара, 250 мл сливок, 250 мл молока, 120 г тертого шоколада.

1. Смешайте молоко с сахаром и поставьте смесь на маленький огонь. И как только сахар полностью растворится, снимите кастрюлю с огня и охладите до комнатной температуры.
2. Затем добавьте в эту смесь сливки и шоколад, уберите в морозилку.



### **Диетическое домашнее мороженое (рецепт)**

**Ингредиенты:** 100 г сахара, 200 г малины, 1 ч.л. лимонного сока, 500 г йогурта.

Низкокалорийное йогуртовое мороженое идеально подойдет тем, кто на диете.

1. Перемешайте в блендере малину, сахар и лимонный сок, а затем добавьте йогурт.
2. Перелейте в контейнер и заморозьте.



## **Быстрый рецепт домашнего мороженого**

**Ингредиенты:** 250 г сгущенного молока, 500 г сливок.

Это самый простой рецепт приготовления домашнего мороженого.

1. Взбейте сливки миксером и тонкой струйкой влейте сгущенное молоко, перемешайте, разложите по формочкам и заморозьте.



## **Кокосовое мороженое с базиликом и лаймом.**

Нам потребуется:

один литр  
ванильного  
мороженого, два  
лайма, один пучок  
базилика, 100 г  
кокосовой  
стружки, 200 г  
рассыпчатого  
кокосового  
печенья.

Приготовление:

Смягчите  
мороженое в  
большой миске,  
смешайте кокос,  
базилик и цедра и  
сок лайма.

Добавьте туда измельченное кокосовое печенье и заморозьте до необходимости.



### **Мороженое с грушами и ореховым печеньем.**

Это великолепное и изысканное мороженое может быть прекрасным дополнением праздничного стола.

#### Нам

потребуется: мороженое, груши, сахар, сливки, ореховое печенье и ванилин.

#### Приготовление:

Возьмите несколько сочных спелых груш, очистите от шкурки, вырежьте сердцевину и мелко нарежьте. Отварите кусочки груши в сиропе (стакан воды и столовая ложка сахара). Положите мороженое на стенки и дно кастрюли, сверху посыпьте ломтиками груш, измельченным ореховым печеньем и добавьте немного сливок. Положите кастрюлю в морозильную камеру. Перед подачей на стол положите кастрюлю в горячую воду, тогда мороженое легко из неё извлечется.



## **Медовое мороженое с цитрусами.**

Для приготовления  
нам потребуется: 2  
грейпфрута, 2  
апельсина, 4 чайные  
ложки меда,  
мороженое по вкусу.  
Очистите  
грейпфруты и  
апельсины, мелко  
нарежьте. Разложите  
фрукты на тарелку и залейте медом. Оставьте на пол  
часа, чтобы они пропитались медом. Затем положите  
шарик вашего любимого мороженого.





## **Молочное мороженое с орехами.**

### Нам

понадобится:

50 г грецких орехов, 250 г молока, 50 г сахара, 2 яйца, лимонная кожура.

### Способ

приготовления:



– Взбить яичные желтки с частью сахара и небольшим количеством молока. Вскипятить оставшееся молоко с сахаром, постепенно влить туда яичные желтки и постоянно помешивая снова довести до кипения. Снимите с огня, добавьте тертые на терке орехи и лимонную кожуру. Добавьте взбитые белки и перемешайте. Дайте остыть и поставьте в морозильную камеру.

## **Мороженое с апельсиновым соусом.**

Для приготовления самого мороженого нам

понадобится: 3

желтка, 100 г сахара,  
200 г взбитых сливок,  
1 апельсин, 2 столовые  
ложки апельсинового  
ликера. Для соуса: 1  
апельсин, 1 чайная  
ложка крахмала, 50 г  
сахара, 3 столовые  
ложки апельсинового  
ликера, 4 ложки  
шоколадной крошки.



## Мороженое банановое

Для рецепта Вам потребуются:

- - бананы - 4 шт.
- - сахар - 2 ст.л.
- - лимонный сок - 20г
- - взбитые сливки - 250г
- - ванильный сахар - по вкусу.



Бананы взбить в миксере, добавить сахар и лимонный сок. Сливки смешать с ванилином, взбить, добавить банановое пюре. Выложить в форму и поставить в морозилку. Во время замораживания один раз перемешать.

## **Мороженое праздничное с грушами**

**Для приготовления блюда Вам потребуется:**

- - груши - 4 шт. средней величины
- - сахарная пудра - 1 стакан
- - ванилин - по вкусу
- - мороженое - 500г
- - шоколад - 100 г
- - вода - 1 стакан



В широкой посуде смешать сахар с водой и вином, мешать до тех пор, пока сахар не растворится. Затем поставить смесь на сильный огонь, прокипятить в течение 10 минут и снять с плиты.

Груши очистить, разрезать вдоль на две части, удалить сердцевину, опустить в почти остывший сироп, поставить на плиту, поварить около 2-3 минут на очень слабом огне, после чего снять с плиты и держать в сиропе, пока не остынут. Вынуть из сиропа, отцедить и поставить в холодильник. Перед подачей положить в каждую креманку по два шарика мороженого, воткнуть в каждый из них по половинке груши, залить шоколадом, который растопить на водяной бане перед заливкой, и сразу же подавать.

