

Мороженое

Малиновое мороженное

Малиновое мороженное с манго или персиком

Порция на 3-4 человека. Время приготовления: 30 минут + замораживание на ночь.



Состав: 2 банана, 220 г малины, 1 очищенное манго или 2 персика, 4 листика мяты, половинка ванильной палочки, 3 ст.л. жидкого мёда (или нектара агавы), немного мяты для украшения.

Приготовление:

1. Бананы порезать кружочками толщиной в 1 см и положить их вместе со 120 г малины замораживаться в морозилку.
2. Мякоть манго порезать кубиками (персики очистить от кожицы), мяту... хм, порвать руками. :)
3. Палочку ванили разрезать вдоль, соскрести ножом внутренности и смешать с мёдом (или агавой). Перемешать всё с манго (или персиками) и оставшейся малиной.
4. Замороженные бананы и малину пропустить через мясорубку (или комбайн). Быстренько сформировать из этого шарики мороженого и подавать с оставшимися фруктами, украсив мятой.

Мороженное не кристаллизуется благодаря взбиванию после заморозки, а не до.

- А с клубникой - точно так же делать? Замораживать сколько и до какого состояния?

Я когда-то замораживала ягоды и получается, что клубнику мелкую можно просто класть в морозилку, а крупную хорошо бы порезать, чтобы она потом лучше пюрировалась. Ягоды могут быть любыми, не только малина и клубника... Причём надо заметить, что я пюрировала чашку замороженных ягод с чашкой свежих и получалась густая холодная масса, так что даже не знаю, возмёт ли мой блендер чисто замороженные фрукты или нет. Скорее всего их придётся смешать с частью свежих.

- Может у вас хоть какой-то ещё фрукт или ягода кроме манго есть?... Не обязательно даже красные, мороженное может быть любого цвета. Да хотя и манго подойдёт, просто взбить замороженные бананы с замороженными манго.

Думаю ягоды в рецепте не только для цвета... такой кислинки и аромата, как у ягод, у фруктов нет.

Только что достала из морозилки полузамороженные банан и клубнику, поместила в блендер, и эти два продукта, "стали работать вместе"! Это Нечто превратилось в нежнейшее мороженое! Я не знала, что так может быть.. Я думала, что всякое мороженое из фруктов - это кристаллизованная сладкая замороженная жидкость, которая хрустит на зубах из-за содержащегося в ней льда. Но то, что у меня получилось полчаса назад... М-м.. Если бы я не знала, из чего это сделано, я бы сказала, что там есть молочный продукт. Вот это да!

Шоколадное мороженное

Это моя первая попытка - результат очень вкусный. Мне потребовалось:

5 бананов

1 с.л. какао порошка

3 с.л. миндального масла (пасты) - мне показалось, что это совсем не обязательно.

Всё это я долго и постепенно мешала в блендере, а потом налила в мороженицу.

Там оно остыло и стало тверже, но как мягкое мороженное. Часть я съела сразу, не выдержала, но остальное сложила с пластмассовую баночку и поставила не ночь в морозилку. Сегодня утром ела это на завтрак - совсем как настоящее!

Вообще мне кажется с бананами, можно было их просто заморозить в морозилке.

а я летом не напрягаясь обычно делаю черничное- чернику перемалываю в блендере и замораживаю, очень нравится.

Яблочное мороженое с корицей

Пишу по "горячим следам", делала этот мороженое вчера. Ингредиенты простые, из оборудования понадобится соковыжималка, блендер и мороженица.

Количество меда (или другого подсластителя) может уменьшиться в зависимости от сладости используемых яблок. Только не забудьте, что при низкой температуре вкус продукта менее насыщенный, чем при комнатной температуре. Источник рецепта "ViceCream"

3 стакана свежесвыжатого яблочного сока

1 стакан орехов кешью

0,5 стакана меда

4 ч. л. (20 мл) молотой корицы

Выжать сок. В блендере взбить до однородности кешью, мед, корицу и немного яблочного сока. Влить оставшийся сок и взбивать еще некоторое время.

Перелить смесь в мороженицу, которая заморозит смесь при постоянном помешивании. Подавать сразу или переложить в контейнер и хранить в морозилке.

Можно сделать мороженое-эскимо. Для этого разлить смесь в порционные емкости и вставить деревянную палочку. Заморозить.

Клюквенное мороженое

Мороженое из продуктов, доступных в зимнее время.

Можно использовать любые замороженные ягод или их смесь.

1,5 стакана клюквы (можно замороженной)

2 стакана воды

0,5 стакана мягких фиников без косточки

1 стакан спелых бананов

Смешайте клюкву с водой в блендере, минимум 1 минуту. Затем добавьте финики, продолжайте взбивать. Затем добавьте бананы и мешайте до однородности.

Заморозьте в мороженице, либо перелейте смесь в контейнер, поместите в морозилку и регулярно перемешивайте вручную.

Малиновое мороженое

Сегодня уже приготовила - вкусно и используются простые ингредиенты.

500 мл кокосового молока

1,25 стакана замороженной малины (или клубники, тогда мороженое будет клубничное)

0,75 стакана мягких фиников, косточку вынуть, мякоть нарезать

Смешать в блендере молоко, малину и финики. Взбивать на высокой скорости примерно минуту. При необходимости добавить еще кокосового молока.

Перелить смесь в мороженицу, пусть она дальше делает мороженое :).

Подавать сразу же, украсив листиками свежей мяты, либо переложить в контейнер и хранить в морозилке.

Виноградный шербет

Есть такой виноград Конкорд. Мелкий, толстокожий, ароматный до неприличия. И хотя вкус замечательный, есть его в прикуску не очень-то удобно - косточки большие, а внутренности так и норовят выскользнуть из кожи целиком. Выращивают его не мало, но используют в массе своей на консервированный сок, приторное кошерное вино, и на варенье для повсеместного детского бутерброда с арахисовым маслом.

Но осенью он всё-таки бывает в магазинах в небольших количествах. Я закупила его два кило и помимо использования его в зелёных коктейлях сделала шербет. Как следует расколотила в блендере 4 стакана винограда, 1 стакан воды, и 3-4 столовые ложки нектара агавы. Процедила и заморозила в мороженице, но думаю и в морозилке было бы нормально. Процедилось не очень, дроблёные косточки попадают - но всё равно очень вкусно.

МОРОЖЕНОЕ

..... миндаль, кедровые орехи, семечки льна (лучше самой размолоть перед замачиванием, но я не размалывала) - замочить в отдельной посуде, утром промыть орехи (миндаль очистить от кожицы) и сделать в блендере молоко (можно, даже нужно не процеживать), туда же семя льна вместе с водой (она превратится в кисель) и банан или даже два...если будет недостаточно сладко-мёд и заморозить – класс!

Мороженое

- 7 бананов (можно и больше, можно и очень больше)

- 1-2 горсти орехов на свой выбор

- можно какой-то фрукт (я пробовал манго, яблоки)

Все кроме орехов в блендере взбить, а орехи можно тоже в блендер, но отдельно, чтобы большими крошками остались, или ножом размельчить. Все вымешать, расфасовать и в морозильник.

Через 3-5 часов можно наслаждаться, и будет вкуснее обычного мороженого. Если дольше будет в морозильнике, то перед десертом желательно на часик оставить в комнате, чтобы растаяло немножко. Приятного аппетита.



.... рецепт самый простой, фантазировать можноooooоо, ух, дух захватывает. ☺

.... я морозила в специальной мороженице..... на то, чтобы сделать мороженое я потратила в целом меньше часа: почистить орехи, смолоть, заморозить..... можно конечно и просто в формы разложить и в морозилке дать полежать.

- Его лучше не замораживать в морозилке - я это сама поняла после того как заморозила....ему потом нужно дать оттаять, и вкус уже не тот - надо сделать и съесть сразу, так что лучше делать в мороженице ну или тогда на палочки (если в морозилку класть), чтобы как леденец было....

Про пропорции точно сказать не могу, делала на глаз, но так чтобы масса было как густое, но не крутое пюре:

- кедровые орехи (2 горсти) замочила в стакане воды
- льняное семя (полную с горкой столовую ложку) в половинке стакана воды
- миндаль (3-4 горсти) промыла, почистила и в воду к кедровым в блендер сразу добавила

..... смолола, ничего не отжимала, по-моему чуть воды добавила т.к. ещё бананы надо было добавить.....в общем - смотрим по консистенции, нам нужно средней густоты пюре принцип мороженицы в том, что перемешивание происходит в холодной ёмкости (эта "кастрюлька" всегда лежит в морозилке у меня, у неё внутри спец. жидкость, которая замерзает и во время готовки охлаждает содержимое посуды), но можно и любую миску охладить, поставить в большую емкость со льдом и перемешивать миксером - принцип тот же.

Шербет с грушей и корицей

*2 большие сочные груши,
1/2 ч. л. или более молотой корицы,
мед или другой подсластитель по вкусу.
80 мл орехового молока (из холодильника)*

Порежьте груши на кубики 1-1,2 см, выложите в один слой на наприлипаемой поверхности и поместите в морозильник. Заморозьте.

Замороженные кубики вместе с корицей и мёдом измельчите в блендере, добавляя понемногу ореховое молоко.

Можно подавать сразу, можно несильно заморозить в морозилке (иначе велика вероятность, что шербет замерзнет камнем :)).