



Продукти:

480 мл сметана 10% + 240 мл сметана 35% или
(360 мл прясно мляко + 360 мл сметана 35%)
130 гр захар

5 жълтъка

2 ч.л. ванилова есенция

щипка сол

Начин на приготвяне:

В тиган доведете сметаната и прясното мляко до кипене.

Леко разбийте жълтъците със захарта, добавете на тънка струйка към тях горещата сметана.

Прелейте сместа обратно в тигана и при постоянно разбъркване на тих огън варете 10 минути до леко сгъстяване.

Прецедете течността, добавете ваниловата есенция, разбъркайте.

Покрийте крема с фолио, като то трябва до докосва повърхността му и охладете за 3-4 часа в хладилника.

Замразете купата, в която ще разбивате сладоледа.

Изсипете в нея охладената смес, разбийте хубаво с миксер и поставете за 2 часа във фризера.

След това разбийте сместа отново и замразете.

Повторете процедурата още веднъж, прехвърлете сместа в съда, в който ще съхранявате сладоледа и замразете.

Това многократно разбиване е необходимо за получаването на гладка, кремообразна структура на сладоледа.