



Вкусное и праздничное мороженое с шоколадно-ореховой начинкой-сюрпризом.

Ингредиенты:

- сливки (около 30%) - 750 мл
- сахарная пудра - 300 г
- куриные яйца - 2 шт.
- апельсины - 2 шт.

начинка:

- шоколад (лучше черный) - 200-250 г
- яйца - 2 шт.

- коньяк или ликер - 4 ст.л.
- сахарная пудра - 100 г
- орехи (у меня фундук)

Приготовление:

Сливки взбить до небольшого загустения (пока венчик миксера не начнет оставлять следы). Отдельно взбить яйца с сахарной пудрой, аккуратно добавить взбитые сливки, перемешать. С половины или целого апельсина снять цедру, измельчить, а из обоих апельсинов выжать сок. Добавить апельсиновый сок и цедру к сливочно-яичной массе и

снова взбить в течение 5 минут. Перелить мороженое в форму для заморозки и поместить в морозилку. Мороженое нужно периодически перемешивать (раза 3-4), чтобы масса оставалась однородной и цедра не оседала на дно.



Когда мороженое практически замерзло, можно приступать к приготовлению начинки. Для этого растопить шоколад с коньяком или ликером на водяной бане.



В яйцах отделить желтки от белков. Взбить желтки с сахаром,



затем добавить растопленный шоколад, продолжая взбивать.



Отдельно пышно взбить белки



и аккуратно добавить к шоколадной массе.



Поместить полученную начинку для мороженого на час в морозилку.

Из застывшего мороженого аккуратно вырезать серединку, не повредив "стенки".
Полученное отверстие заполнить шоколадной начинкой.



Добавить орехи.



Вырезанную ранее часть мороженого выложить сверху начинки, разровнять по поверхности всей емкости и снова поместить на некоторое время в морозильную камеру.

При подаче мороженое аккуратно перевернуть (при необходимости поместить емкость для замораживания на несколько секунд в горячую воду) и полить любым сладким соусом, например, карамелью или сгущенкой.



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipечka}{loadposition new}