



Вкусное, интересное и простое мороженое в апельсиновых "стаканчиках".

Ингредиенты:

- апельсины - 3-4 шт.
- сливки (25-30%) - 500 мл
- сахарная пудра - 180-200 г
- куриные яйца - 2 шт.
- ванилин или ванильный сахар
- шоколадные "капельки" - для украшения

Приготовление:

Апельсины помыть и разрезать пополам.



Удалить апельсиновые дольки (их можно съесть - они нам не понадобятся)).



Отделить у яиц белки от желтков. Желтки взбить с сахарной пудрой и ванилином (или ванильным сахаром).

Отдельно взбить сливки до загустения (пока венчик миксера не начнет оставлять следы, не перевзбить).

Белки взбить до пышной массы.

Соединить желтки с пудрой со сливками и белками, перемешать.



Наполнить апельсиновые "чашечки" получившейся массой. Украсить мороженое шоколадными чипсами.



Поместить апельсиновое мороженое в морозилку (предварительно накрыв пищевой пленкой или поместив в емкость для замораживания). Мороженое в апельсине - прекрасное украшение праздничного стола!



Приятного аппетита!

{loadposition Podelitjsa}{loadposition pohogie-vyipechka}{loadposition new}