



Простое в приготовлении и вкусное мороженое, а точнее, торт-мороженое с любыми сезонными фруктами или ягодами. Я сделала с клубникой.

### **Ингредиенты:**

*для коржа и крошки:*

- мука - 1 ст.
- сахар - 1/4 ст.
- миндаль (обжаренный и измельченный) - 1/4 ст.
- сливочное масло - 100-120 г

*для мороженого:*

- сахар - 0,5 ст.
- сливки (30-35%) - 300 мл
- яичные белки - 2 шт.
- лимонный сок - 2 ст.л.
- клубника или другие ягоды и фрукты (измельченные) - 2 ст.

### **Приготовление:**

Миндаль обжарить и измельчить.



Размягченное сливочное масло растереть с сахаром.



Добавить миндаль, затем - муку.



Масса должна быть довольно сухая, но формироваться в комок.

Распределить тесто в форме для запекания размером примерно 20x20 см.



Выпекать корж около 20 минут, остудить.



1/3 часть измельчить (сделать крошки). Здесь главное вовремя остановиться и все не съесть - очень вкусный коржик!

Для приготовления мороженого яичные белки взбить с сахаром. Отдельно взбить сливки до легкого загустения. Аккуратно соединить белки со сливками, лимонным соком.



Клубнику желательно нарезать как можно мельче, иначе в готовом мороженом будет много льда - вы пробовали когда-нибудь замороженную клубнику? Можно даже немного проварить ягоду. Добавить клубнику в массу.



В емкость для замораживания поместить корж (при необходимости можно тоже измельчить). Сверху выложить будущее мороженое, разровнять.



Последней оставшейся крошкой (1/3 коржа).



Поместить в морозильную камеру с клубникой и мороженым на 3-6 часов. При подаче нарезать



Пропорции: 1 порция