# Малиновое мороженое (13 августа 2014)

По совету Вики **vsetajnoejavnoe** в жару сделала мороженое. Сын заказал малиновое. Нашла быстрый и вкусный вариант здесь. Ольга, спасибо за рецепт, очень вкусное мороженое. Я положила 7 ст.л. сахарной пудры, получилось с небольшой кислинкой. Если любите послаще - кладите больше.




**Ингредиенты и приготовление:**

500 г пюре малины без косточек

500 г сливок (33-35%)

6-8 ст.л. сахарной пудры

от себя добавила 1 ч.л. розовой воды

Пюре смешать с сахарной пудрой.

Взбить сливки до мягких пиков, вмешать в пюре малины.

Выложить смесь в контейнер.

Взбивать через 30 минут 2-3 раза.

Потом дать полностью замозиться и наслаждаться.

## Комментарии (47)

**yaninamylliz** 13 августа 2014 13:54

Вкуснота! Малиновое! ооо… :) Вернусь - сделаю!

**eastflower** 13 августа 2014 15:13

Спасибо! Буду рада, если пригодится.

**irsenas** 13 августа 2014 14:52

объедение)

**eastflower** 13 августа 2014 15:14

Ирочка, ты права, даже муж сказал, что вкусно, хотя он мороженое не очень любит :), ну а дети вообще душу отвели.

**sago_cuisine** 13 августа 2014 15:16

Ароматно должно быть очень! Цвет шикарен!

**eastflower** 13 августа 2014 15:37

Светочка, спасибо! Мне понравилось за быстроту, а сын был доволен, что малиновое :). В этом варианте без варки очень ароматное получилось.

**sago_cuisine** 13 августа 2014 15:41

я тоже без варки больше люблю

**eastflower** 13 августа 2014 15:42

Я теперь тоже :)

**olgavb_osa** 13 августа 2014 15:17

Классное получилось!) Цвет такой яркий!)

**eastflower** 13 августа 2014 15:37

Оля, спасибо за рецепт, очень понравилось. Ребенок был довольный такой.

**imungu** 13 августа 2014 15:54

Какой цвет!

**eastflower** 13 августа 2014 16:03

Спасибо! Мне без варки больше понравилось из-за цвета и аромата, правда, оно тает быстро.

**lifetastesgreat** 13 августа 2014 16:23

Малину с розой очень люблю!

**eastflower** 13 августа 2014 18:26

Я тоже с недавнего времени прониклась этим сочетанием.

**halynatykhoruk** 13 августа 2014 17:42

отличное мороженное.не очень калорийное-как раз то,что нужно.у меня есть дынное пюре.

**eastflower** 13 августа 2014 18:26

С дыней я бы сорбет сделала, вроде бы молока и дыня не очень совместимы, если не ошибаюсь.

**halynatykhoruk** 13 августа 2014 23:08

Лена,ты знаешь,посмотрела в инете,много есть рецептов дынного мороженого,но всё-таки не стала его готовить,залила в формы пока а дальше посмотрим.

**eastflower** 13 августа 2014 23:10

меня просто с детсва стращали, что после дыни, слив, огурцов и абрикосов нельзя молоко пить :), вот и отложилось. Хотя у меня свекровь может спокойно сочетать эти продукты, а я вот - нет :(

**halynatykhoruk** 13 августа 2014 23:14

байки всё это.а как теперь селедку в сметанном маринаде готовят,или же фруктовые салаты заправленные йогуртом.я преспокойно всё это совмещаю.

**eastflower** 13 августа 2014 23:50

Ну, все-таки сметана и йогурт - сквашенные продукты, я имела в виду цельное молоко.

**halynatykhoruk** 14 августа 2014 00:26

надо попробовать,иначе ничего сказать не могу.\ дыню вообще-то не люблю,поэтому мне ее надо с чем-то мсмешивать.

**eastflower** 14 августа 2014 00:30

расскажешь потом?

**halynatykhoruk** 14 августа 2014 00:44

ок.смешала с апельсином и лимоном,посмотрим как оно будет на вкус.кстати,вчера заказала себе разных вырубок у китайцев,но мишек не было.

**eastflower** 14 августа 2014 00:47

Какая ты оперативная :)))

**halynatykhoruk** 14 августа 2014 00:51

да так их захотела,да еще и для мадленок металлическую никак не куплю,вот и побежала туда.

**vsetajnoejavnoe** 13 августа 2014 17:52

ну ты прям скажешь, по совету :) клёвая мороженка.

**eastflower** 13 августа 2014 18:27

Скажешь не ты мне посоветовала мороженое в жару делать? Спасибо !!!!

**vsetajnoejavnoe** 13 августа 2014 20:40

ну ладно, все лавры мне)))

**sunpolina** 13 августа 2014 18:31

Чудесное :)

**eastflower** 13 августа 2014 18:35

Полиночка, спасибо! Угощайся.

**tania_bondarets** 13 августа 2014 19:16

люблю без мороженое яиц) цвет супер)

**eastflower** 13 августа 2014 22:28

Танечка, спасибо! Теперь я фанат мороженого без яиц :)

**tania_bondarets** 13 августа 2014 22:33

ну вот)

**mrs_home** 13 августа 2014 22:00

Очень красивое и аппетитное мороженое! И с розой, наверное, очень вкусно! А я все хочу мороженое из клубники с розовой водой, да все руки не дойдут..

**eastflower** 13 августа 2014 22:25

Анют ,спасибо! Очень вкусно и ароматно, а ты делай, порадуешь себя и Илью Николаевича :)

**mrs_home** 13 августа 2014 22:27

Да он, по-моему, уже зажрался, простой отварной картошке радуется и мороженого объелся совсем…буду себя баловать.

**eastflower** 13 августа 2014 22:29

Ну, на картошке тоже полезно посидеть. Подержи подольше, потом будет радоваться твоим изыскам :)

**myakhrisha** 14 августа 2014 01:58

Очень вкусно получилось. А самое главное, так быстро готовить.

**eastflower** 14 августа 2014 08:48

Спасибо! Да, быстрота здесь просто в помощь в жаркие дни.

**nattellla** 14 августа 2014 11:07

Ленчик, а нет рецепта проверенного шоколадного мороженого?

**eastflower** 14 августа 2014 18:42

Натулик, к сожалению, до шоколадного не дошла, так что нет :(

**liligorina** 15 августа 2014 01:18

Малина с розой классика :) Мороженое никак не освою, а, наверное, уже пора в такую жару :)

**eastflower** 15 августа 2014 08:19

Лиля, спасибо! Надеюсь, тебе удастся еще приготовить. Один раз сделаешь, и понесется :))

**agro_al** 15 августа 2014 16:12

Какой чумовой цвет получился!! Красота! Рецепт радует своей несложностью)

**eastflower** 15 августа 2014 16:41

Мариночка, спасибо! Ага, мне тоже так понравилось, что варить не надо, особенно, когда жара была :))

**sovenok_ksu** 17 августа 2014 04:01

Представляю, какое оно ароматное :)! Цвет классный! :)

**eastflower** 17 августа 2014 16:30

Спасибо! Ага, аромат малины остался, мне оно поэтому очень понравилось, ну, и цвет сохраняется.


**Elena Tsoy** (Tsoy)

Готовлю торты, пирожные, зефир и панеттоне на заказ

ТЕЛЕФОН +7 911-213-67-68

ТЕЛЕГРАМ-КАНАЛ @ТелеЦойка ·

https://t.me/tsoikaeast


