

Шелковое мороженое



На 100 грамм:
Калорийность: **133.04 ккал.**
Белки: **14.03 г.**
Жиры: **5.13 г.**
Углеводы: **8.03 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/shelkovie-morozhenoe/>

Ингредиенты:

- порошковый желатин 7 г
- молоко 50 мл + 300 мл
- сахзам
- какао-порошок 2ч.л
- соль на кончике чайной ложки
- ваниль

Приготовление:

Замочите желатин в 50 мл молока. Сахзам, какао, соль и остальное молоко поставьте в кастрюльке на маленький огонь. Помешивая, варите до закипания. Немедленно влейте молоко с желатином и хорошенько перемешайте. Добавьте ванилин. Поставьте в морозилку, закройте пищевой пленкой и держите 3-4 часа до твердой шоколадной массы. Перед подачей нужно взбить блендером до однородной шелковой консистенции. Разложите по креманкам и подавайте.