

Итальянское мороженое джелато шоколато



На 100 грамм:
Калорийность: **24,76 ккал.**
Белки: **6,46 г.**
Жиры: **13,44 г.**
Углеводы: **14,49 г.**

Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/italyanskoe-morozhenoe-dzhelato-shokolato/>

Gelato (от итал. «замороженный») готовят из цельного коровьего молока, добавляя свежие фрукты, ягоды, шоколад, орехи. Содержит меньше воздуха, что делает его более плотным. Для его приготовления используются только натуральные ингредиенты, поэтому джелато хранится недолго.

Ингредиенты:

- горький шоколад 150 г
- какао-порошок 0,5 чаш
- молоко 2 чаш
- соль щепотка
- стевиозид 2-3 щепотки
- яичный желток 4 шт

Приготовление:

В кастрюльке взбить какао с 1 чашкой молока и щепоткой соли.

Довести смесь до кипения и вылить в миску с мелко поломанным шоколадом, перемешать до однородности.

Используя ту же кастрюлю, нагреть 1 чаш. молока со стевиозидом.

Взбить яичные желтки и влить тонкой струйкой молоко со стевиозидом, хорошо перемешать. Вернуть желтки с молоком обратно в кастрюлю, варить на медленном огне, постоянно помешивая до густой консистенции на деревянной ложке.

Добавить заварной крем в шоколадную смесь сквозь сито.

Хорошо перемешать и поставить емкость в миску побольше со льдом, помешивать до

охлаждения. Затем накрыть и оставить в холодильнике до полного охлаждения.
Вылить шоколадную смесь в мороженицу, и готовить согласно инструкции.
Готовое мороженое хранить в герметичном контейнере в морозилке.
Перед подачей дать мороженому чуть подтаять.