

Рецепты мороженого из ряженки



Страница рецепта: <https://www.yournutrition.ru/recipes/recepty-morozhenogo-iz-ryazhenki/>

Шоколадное мороженое из ряженки

Для приготовления такого десерта потребуется:

500 мл ряженки (лучше 4% жирности),
1 плитка молочного шоколада (100 граммов),
1 яйцо,
4-5 столовых ложки сахара,
1 пакетик ванилина.

Сначала нужно отделить желток от белка. Белок следует взбить с половиной сахара до образования крепких пиков. Затем нужно растопить шоколад (в микроволновой печи или на водяной бане).

Оставшуюся часть сахара следует растереть с желтком, шоколадом и ванилином. Теперь

можно приступать к ряженке. Её нужно хорошенько взбить с помощью миксера, после чего добавить остальные ингредиенты и снова взбить. Теперь состав можно перекладывать в порционные ёмкости (или в одну большую) и убирать в морозильную камеру холодильника. Через 5-6 часов, скорее всего, мороженое будет готово.

Мороженое из ряженки с бананами и грушами

Чтобы не считать калории, лучше всего не добавлять в мороженое шоколад, а использовать фрукты. Для приготовления такого практически диетического десерта понадобится:

500 мл ряженки,
2 банана,
2 груши, ванилин.

Итак, бананы и груши нужно измельчить на блендере. Ряженку необходимо взбить с помощью миксера. Затем можно добавлять остальные ингредиенты, после чего массу вновь необходимо хорошенько взбить. Затем состав нужно разлить по креманкам и отправить в морозилку примерно на 5-7 часов. После этого мороженое можно подавать.

Вишнёвое мороженое из ряженки

Для приготовления такого мороженого потребуется:

400 мл ряженки,
200 граммов вишни,
50 граммов сахара,
2 пакетика ванилина.

Сначала нужно освободить ягоды от косточек. После этого их можно нарезать (тогда в десерте будут ощущаться кусочки, некоторым это нравится) или измельчить на блендере. Ряженку нужно хорошенько взбить с сахаром и ванилином, после чего можно добавлять вишню. Затем нужно снова взбить массу. Теперь готовый состав можно смело убирать в морозильную камеру до полного застывания (на это обычно уходит от 4 до 7 часов в зависимости от мощности холодильника).