

Egészséges vaníliafagylalt Gabitól

Hozzávalók:

- 2 dl tej
- 4 dl tejszín (lehet mascarpone is, ha krémesebbre szeretnétek)
- 15 dkg nyírfacukor
- 4 tojás sárgája
- 1 vaníliarúd kikapart belseje

Elkészítés:

A tejet és a cukrot melegítjük fel együtt, közben a tojássárgáját verjük fel habosra. Ezután nagyon fokozatosan, folyamatos keverés mellett a felmelegített, de még nem tűzforró tejet öntsük hozzá a tojássárgájához. Amikor szépen elkeveredett, akkor visszatöltjük abba az edénybe, amelyben a tej melegedett. Sűrű krémmé főzzük. Ha ezzel megvagyunk, akkor egy lehűtött, hideg tálba öntjük a tejszínt, rátöltjük a sűrű krémet és összekeverjük. Ezt töltjük aztán bele a fagylaltgépbe, vagy tesszük egy megfelelő edényben a fagyasztóba. Ha utóbbi megoldást választjuk, akkor, ahogyan írtam is, óránként át kell keverni. Legalább háromszor tegyük ezt meg! Néhány óra, és kanalazhatjuk a nyári nyalánkságot!

Jó étvágyat!

