



"F?zz az egészségedért" 24. recept: Gyorsan, valami hideget, fagyi f?zés nélkül

2009 szeptember 13. Flag

Szöveg méret

Mentés

-
-
-

- [0](#)

Még nincs értékelve

Mérték

Már lassan ugyan véget ér a nyár, de a fagyiszezon még tovább tart. Vannak persze jófajta fagyizók de a legjobb ebből is a házi, amit bármikor el? tudunk kapni. A mélyh?t?mben mindig lapul 3-4 fajta, így váratlan vendégek

esetén is könnyen el? tudom kapni – a siker borítékolható.

Nagyon szeretem a tojásalapú fagyikat, de ha hirtelen támad kedvünk valami jéghideg finomságot enni, jobban járunk egy f?zés nélküli fagyilalttal.

Persze nem a zacskós verzióra gondolok, hanem az úgynevezett Philadelphia-style változatra, ami a nevében szerepl? krémsajtot nem tartalmazza, van viszont benne jócskán tej, tejszín, illetve jelen esetben s?rített tej. A hozzá készült csokoládéöntet szintén körülbelül 5 perc munkát igényelt – az eredmény pedig egy tökéletesen bársonyos krém, amib?l egy adagot sosem árt készenlétben tartani a h?t?ben. Ennek a receptje természetesen a fagyiguru David Lebovitz könyvéb?l (The Perfect Scoop) származik.

F?zés nélküli vaníliafagyif?zés

3,5 dl tejszín

4 dl tej

1 tubus s?rített tej

1 vaníliarúd kikapart belseje

2 banán

A tejet, a tejszínt és a s?rített tejet összekevertem – h?teni nem is kellett, mert a h?t?b?l vettem el? mindent.

Hozzátettem a vaníliát és már mehetett is a fagyigépbe. Miel?tt elérte volna a tökéletes állagot a két összeturmixolt banánt is beleöntöttem.



Gyors csokoládéöntet

2,5 dl víz

50 g jó min?ség?, cukrozatlan kakaópor

125 ml kukorica-maláta szirup (bio boltokban kapható – ennek hiányában helyettesíthet? Golden Syruppal, glükózsiruppal, vagy mézzel)

60 g étcsokoládé

1 ek nádcukor

A hozzávalókat vízg?z felett összeolvasztottam, és rövid pihen? után a hideg fagyira locsoltam. Isteni párosítás! Lebovitz "kis fekete ruhaként" emlegeti ezt a csokoládészószot, aminek mindig muszáj otthon lennie és bármilyen alkalomra bevethet?. Persze már megint igaza van.

Szerz?: Niki

<http://www.sajtkukac.hu>



Ajánló