

Májlnafagylalt

Szerző: -ka-pár-

2015. július 05.

Utolsó frissítés: 2015. július 05.

4 tojás sárgája
50 dkg májlna
3 dl habtejszár-n
2 dl tej
15 dkg cukor

A májlnát megmossuk, lecsepegtetjük, majd a cukor felével egyélt robotgépre ántjük és pörgetjük. A tojás sárgáját habosra keverjük a maradék cukorral, majd hozzáadjuk a tejet az egész felett, folyamatos keverés mellett addig főzzük, amíg besűrűsödik. Mikor ezzel elkészültünk, a krémet vízforralóban kihűtjük. A tejszárnt kemény felverjük, majd ásszedolgozzuk a kihűlt tojáskrémrel, illetve a májlnapörpével. Az így elkészített fagylaltalapot ezután kb. 3 órára a fagyasztószekrénybe tesszük, és 20-30 percenként egy kézi habverővel átforgatjuk, hogy a központi jégkristályokat ásszeázzuk, így a fagyi nem áll össze teljesen egy tömbb. Ha van fagylaltgépünk, ezt a folyamatot bátran ázzuk arra.

Az elkészült finomságot friss májlnával és pirított mandulával megszórva kánnáljuk.

Borajánlás:

Ádes vagy ádes habzborok, pezsgők, ádes rosák ják kár-i lehetnek.