



Receptes saldējuma pagatavošanai

17. jūlijā daudzviet pasaulē atzīmē Saldējuma dienu. Tādēļ piedāvājam 3 vienkāršas receptes, ko varat izmēģināt kopā ar bērniem.

Plombīra saldējums

Sastāvdaļas:

6 olu dzeltenumi
1 litrs saldā krējuma
10 ēdamkarotes cukura
130 g iebiezinātā piena ar cukuru

Pagatavošana:

1. Olu dzeltenumus atdala no baltuma. Dzeltenumam pievieno 6 ēdamkarotes cukura. Pamatīgi sakuļ, līdz dzeltenums kļūst gaišs.
2. Saldo krējumu sakuļ ar 4 ēdamkarotēm cukura. Svarīgi – visiem produktiem ir jābūt istabas temperatūrā. Pavārs rekomendē visu kult ar rokām, nevis ar mikseri – ar rokām gatavots noteikti būs gardāk!
3. Putukrējumam pievieno sakultos olu dzeltenumus, rūpīgi sakuļ.
4. Masai pievieno 130 g iebiezinātā piena ar cukuru – iebiezinātais piens ir lielisks veids, kā nodrošināt, lai saldējums saldētavā nepārvērsas pārslās, bet īstā saldējumā!
5. Masu rūpīgi sakuļ. Ja vēlas plombīra saldējumu, traukam pārklāj pārtikas plēvi un ievieto saldētavā uz trīs stundām. Ik pēc stundas saldējumu rūpīgi samaisa.

Melleņu saldējums

Sastāvdaļas:

3 olu dzeltenumi
250 ml piena
½ vaniļas pāksts
90 g pūdercukura
200 g salda krējuma
250 g sablenderētu melleņu

Pagatavošana:

1. Uz pusēm pārgriež vaniļas pāksti, izņem sēkliņas un tās ieliek katlā. Pielej pienu, pieliek arī pašas iztīrītās vaniļas pākstis un uzvāra līdz piena maisījums met pašu pirmo burbuli.
2. Kad tas izdarīts, ar mikseri saputo olas dzeltenumus ar pūdercukuru apmēram 3 minūtes, līdz masa ir gaišāka un gaisīgāka. Mikserim lēnām darbojoties, lej klāt sakarsēto pienu. Pirms lej klāt, izņem vaniļas pākstis.
3. Visu masu liek atpakaļ katlā un uz mazas uguns karsējot, visu laiku maisot, vāra, līdz izveidojas mērce. To var redzēt pēc tā, ka pazudīs putiņas, un ja, pagriežot koka karoti otrādi, pa tās virsu novelk ar pirkstu un paliek strīpa, tad mērce ir gatava.

4. Atzesē mērci, līdz tā pilnīgi auksta.

5. Kad vaniļas mērce auksta, saputo saldo krējumu, līdz tas ir viegli stingrs.

6. Samaisa vaniļas mērci ar saldu krējumu, pievieno sablenderētas mellenes un visu viendabīgi samaisa.

Lej traukā, pārklāj ar pārtikas plēvi un liek saldētavā, lai tas pilnībā sasalst.

Ķiršu sulas saldējums

Sastāvdaļas

Ķiršu sula no pašu lasītiem ķiršiem

Speciālie ledus trauciņi

saldējuma kociņi

Pagatavošana:

Ielej sulu ledus trauciņos, ieliek iekšā saldējuma kociņus, ievieto ledusskapī līdz brīdim, kad saldējums gatavs!