

Puncsfagyi

1	50	20
Nehézség	Perc	adag

Allergének:



Hozzávalók

Rumos mazsolához

- 5 dkg mazsola
- 6 ek. víz
- 3 ek. rum

Fagyihoz

- 25 dkg mascarpone
- 25 dkg sűrített tej
- 4 dl habtejszín
- 70 ml málnaszörp
- 40 ml rum



1. A mazsolára öntsünk rá vizet és forrósítsuk fel! Szűrjük le a felpuhult mazsolát, öntsük rá a rumot és nyomkodjuk bele a szemeket, hogy egyenletesen érje őket az alkohol. Így hagyjuk fél-1 órát állni, hogy felszívja a rum nagy részét. A rumba áztatott mazsola szerintem brutálisan finom!
2. A fagyi alaphoz a mascarponet egy keverőtálba szedjük. Öntsük rá a sűrített tejet is, ami lehet konzerv, vagy tubusos. Keverjük össze őket alaposan a kézi mixerrel. A beáztatott mazsolát, az alatta maradt rummal együtt keverjük bele. Rumból még annyit tegyünk bele, hogy az ízlésünknek megfelelő legyen.
3. A tejszínhabot egy kancsóba verjük fel, mert így kényelmesebb és gyorsabb is. Szedjük át a tálba és óvatosan forgassuk bele, hogy minél több levegő maradjon benne.
4. Az elkészített fagylaltot szedjük át egy nagy tálba és tegyük pár órára (minimum 3-4 óra) fagyasztóba, hogy kifagyjon. A tetejét babapiskótával és mazsolával díszíthetjük.

Google Play



App Store

