Домашнее мороженое с печеньем и шоколадной крошкой "Как в детстве"



Что нужно:

- шоколадное печенье - 400 г;
- сливки 33 % - 500 г;
- сгущёнка - 150 г;
- шоколад - 150 г.

Время приготовления: 0 мин.

Описание

Приготовление

1. Подготавливаем наши ингредиенты.
2. Взбиваем сливки на средних оборотах миксера 4 минуты.
3. Добавляем сгущёнку и взбиваем ещё 2 минуты.
4. Шоколадки предварительно держите в холодильнике (так их легче натирать). Натираем на мелкой тёрке. Далее добавляем к нашей сливочной массе и перемешиваем.
5. Застилаем формочки пищевой плёнкой.
6. Выкладываем на дно половину нашего печенья.
7. Вливаем нашу сливочно-шоколадную массу.
8. Сверху раскладываем оставшееся печенье и накрываем плёнкой. Отправляем в морозилку на 6 часов. А лучше на всю ночь.