

# Шоколадное мороженое

## Ингредиенты

- Желток (яйцо куриное) - 17 г
- Шоколад 85% какао (Lindt Excellence) - 40 г
- Суппортан Напиток (вкус капучино) - 200 г
- Сахар белый - 100 г
- Сливки, пастеризованные, 35% - 600 г

## Нутриенты

- Энергия (ккал) 2981.2
- Жиры (г) 247.1
- Белки (г) 39.7
- Углеводы (г) 148.8

## Способ приготовления

1. Растопите шоколад на водяной бане (или в микроволновой печи на низкой мощности)
2. Тщательно взбейте яичные желтки с сахаром
3. Добавьте Суппортан Напиток (вкус капучино) и хорошо перемешайте
4. Аккуратно введите в растопленный шоколад полученную смесь
5. Взбейте сливки до тех пор, пока масса не станет загустевшей и однородной, а затем соедините их с шоколадной смесью
6. Переложите смесь в чашу мороженицы, взбивайте в течение 40–50 минут (в зависимости от мощности машины)