

## FAGYLALT KÉSZÍTÉSE HÁZILAG

A fagylaltgépben készített fagylalt krémesebb állagú, mert a gépi keverés közben több levegő kerül az anyagba, ezért a kézzel készített fagylaltot kétszer verjük fel, hogy megelőzzük az apró jégkristályok képződését\_

A fagylaltot legjobb a készítés után pár órával tálalni, mivel az ízek ezalatt összeérnek, és a megfelelően megszilárdul\_ A sörbet elkészítés után azonnal tálalható. A fagylaltot akár egy hónapig is tárolhatjuk a mélyhűtőben, de a sörbetet és a joghurt alapú fagylaltot 2-3 héten belül fogyasszuk el. Tárolhatjuk üveg, vagy műanyag edényben, tetejét fóliával vagy fedővel takarjuk le. A házi fagylalt sűrűbb, jobban megfagy, mint a készen kapható, ezért tálalás előtt fél-egy órával vegyük ki a mélyhűtőből, és hagyjuk, hogy lágyuljon. Forró vízbe mártott késsel vagy kanállal könnyen porciózható előbb is.

### Vaníliafagylalt

- 165 cukor
- 4 cm vaníliarúd, hosszában kettéhasítva
- 600 ml tejszín

Keverjük össze a vaníliarudakat a cukorral és a tejszín felével folytonos kevergetés közben melegítsük addig, amíg a cukor felolvad. Vegyük le a tűzről, adjuk hozzá a maradék tejszínt és szedjük ki a vaníliarudakat. Öntsük egy formába, fedjük le, és tegyük mélyhűtőbe amíg megszilárdul. Vegyük ki, vágjuk nagyobb darabokra, keverjük ki mixerrel, míg krémes nem lesz. Öntsük újra formába és tegyük ismét a mélyhűtőbe, aztán ismételjük újra a mixelést. Újra tegyük mélyhűtőbe, ezúttal utoljára, amíg megszilárdul. Gyümölcsel, tejszínhabbal, csokoládé- vagy karamellöntettel tálaljuk.

### Epersörbet

- ✓ 500 g eper
- ✓ 60 ml citromlé
- ✓ 60 ml víz
- ✓ 55 g cukor

Robotgéppel keverjük össze a hozzávalókat, míg sima nem lesz. Öntsük át egy fémedénybe, és fedjük le. Tegyük a mélyhűtőbe 15 percre vagy amíg megszilárdul. Kanállal adagoljuk fagylalt kehelybe, díszítsük néhány szem friss eperrel.

Ezt azonban, láthatjuk a receptekből is, inkább a ma sörbetként, sorbettóként ismert vizes-jeges finomságokra hasonlítottak. A ma fagylaltként ismert édesség akkor alakult ki, amikor először adtak tejet, tejszínt a jeges desszertekhez. A hagyomány szerint ez az áttörés Nápolyban következett be. A 18. században jelent meg először ilyen jellegű fagylaltrecept egy szakácskönyvben.

A két világháború között Budapesten megtelepedett olasz fagylaltkészítők újszerű anyagokkal és technológiákkal keltek versenyre magyar kollégáik termékeivel. Az olasz fagylalt erős ízű, krémesen sima, harapható, de habos készítményként terjedt el az egész világon – hazánkban is.

A hűtési technológiák korszerűsítése, a fagylaltgyártó gépeken végrehajtott folyamatos változtatások, az újfajta alapanyagok teszik lehetővé a mai kor ízlésének megfelelő, fenségesen finom fagylaltok elkészítését. A 80-as évek elején jelentek meg nálunk a régi, külön fémfedővel rendelkező (bödönszerű) tégelyek helyett a vitrines hűtőpultok, melyekben a változatos színű és ízű fagylaltok fagylalttégelyekben helyezkednek el és gusztusosan díszítve kelletik magukat – arra csábítva a vevőket, hogy egyszerre ne csak egy ízt kóstoljanak meg.