Добро пожаловать в очередной выпуск «Готовим с драконом».

В сегодняшнем выпуске мы приготовим прекрасный десерт, любимый всеми во всем мире. Летом его потребляют во всем мире, и он часто является любимым десертом всех детей.

Мы говорим о мороженом!

Однако многие люди считают, что мороженое слишком сложно, чтобы делать его дома.

Но это не что иное, как большая ложь!

Мороженое изобрели давно и делали явно не с помощью машин.

В сегодняшнем выпуске мы покажем вам, как делается мороженое в домашних условиях, чтобы вы все могли насладиться этим вкусным, дешевым и простым рецептом дома!

Сегодня мой прекрасный помощник Бенладанн покажет вам, как смешивать сливки с фруктами.

"Как нам это сделать?" — спросила она.

«Видите ли. Сначала мы добавляем сливки, которые мы сохранили, в большую миску и взбалтываем их. Я сказал.

"О! Хорошо!"

Бенладанн начал махать большой деревянной ложкой, взбалтывая большое количество сливок.

Тем временем я нарежу фрукты на мелкие кусочки и для фруктового салата, и для мороженого.

Сегодня было множество вкусных фруктов, чтобы попробовать и попробовать!

Здесь была классическая Ледяная груша, красивый грушевидный фрукт синего цвета со вкусом груши, который любят все. Это основной фрукт и источник сахара, который у нас был до прихода в секту.

Я нарезала его на мелкие кусочки, а затем добавила в смесь немного желе из ледяной груши. Мы разделили сливки на несколько мисок, так как собирались сделать специальные ароматизаторы для каждого отдельного фрукта, а в конце еще и мультифруктовый ароматизатор.

Я измельчила кусочки фруктов до состояния пюре, которое прекрасно смешалось с джемом и небольшим количеством меда, а затем добавила его в первую миску.

"О, сливки со вкусом груши?"

Бенладанн игриво засунула туда палец и попробовала смесь, ее глаза быстро засияли. Было явно очень вкусно.

«Хм! Не могу поверить, что мы никогда не делали этого раньше!» она сказала.

"Вкусно, даже когда это не мороженое, не так ли? Но когда мы его, наконец, заморозим, будет еще лучше! А теперь взболтайте!"

"Хорошо!"

Бенладанн начал взбалтывать сочетание сливок и фруктов, а я проделал то же самое со всеми остальными фруктами.

Был один, похожий на фиолетовое яблоко, он не был ядовитым, несмотря на цвет, и, честно говоря, был почти таким же, как яблоко. Был также лимонно-зеленый фрукт, напоминающий лимон. Другой фрукт имел вкус клубники, которую мы только что собрали. Наконец, был вкусный фрукт со вкусом... да, папайи!

"Ува! Так много кремов с фруктовым вкусом! М-Можно мне еще?" она спросила.

«Нет! Давайте сначала приготовим мороженое, юная леди».

Поскольку мы в настоящее время находились на кухне внутри Фую, которую я за несколько дней переделал, чтобы она выглядела точно так же, как очень современная земная кухня, там стоял большой стол, на котором мы все разместили.

После этого я достал только что сделанные кожаные сумки, сделанные из ледяной ткани, в которую я вложил силу постепенного охлаждения вещей.

Зачем вообще использовать лед, когда я могу просто использовать этот волшебный пакет, чтобы сделать мороженое? Однако для тех, кто дома, кто хочет знать, как это делается. Вы насыпаете много льда в миску, а затем добавляете мороженое в какой-то пакет внутри и оставляете его на льду, медленно встряхивая его. Есть специальный инструмент для массового производства, но вы можете сделать это и вручную.

Мы разлили мороженое по охлаждающим пакетам, как я их называл, и быстро начали движение вниз. Мы также приготовили взбитые сливки и принесли большие миски с

фруктовым салатом.

БУМ!

Мы буквально беззаботно прыгнули под землю, мы были настолько сильны, что закончили вполне нормально, но земля немного тряслась и вокруг появились какие-то трещины, но не слишком большие.

Мы вернулись к нашей группе и быстро подарили им пакет мороженого, что на данный момент было сделано.

Сливки стали более твердыми и приобрели уникальную ледяную текстуру, однако, если их просто лизнуть или откусить, восхитительное мороженое таяло до естественно высокой температуры во рту.

Однако чего нам не хватило, так это вафельных рожков для мороженого, что меня очень огорчило.

Но мы заменили его приготовлением блинчиков, более тонкой и твердой версии блинов, в которые мы добавляли мороженое, фрукты и фруктовый джем, и делились ими со всеми, чтобы они могли попробовать.

"Э-это прекрасно!" Ракаша пробормотал эти слова, пробуя мороженое.

«О боже… Этот блинчик с клубничным мороженым… Он… завораживает». Сказала Руби, ее глаза вспыхнули малиново-красным светом.

"Ву! Ару!"

Фрост начал мило махать хвостом, съедая блинчик за секунду. Будучи монстром, у него не было проблем с перевариванием этого, но люди дома никогда не давали эти продукты своим собакам, несмотря на то, что они могли их есть, они не могли правильно переваривать эти продукты и позже могли проявить какую-то болезнь в желудке!

«Хм~ Я никогда раньше не пробовала чего-то такого сливочного и сладкого, а также холодного. Все это вместе… так хорошо! Я люблю это! Я люблю это!» Белль махала своими лисьими хвостами, с удовольствием наслаждаясь едой.

"Это хорошо! А этот блинчик, который сложнее… чем обычный блинчик… блинчик? Он тоже хорош! Он как бутерброд с мороженым!" — сказала Миранда.

«Правильно? У него потрясающий вкус! Я так горжусь собой!» Я смеялся.

«Ува! Дрейк, мороженое потрясающее! Ты должен был приготовить его раньше!» — воскликнула Бенладанн, она уже ела третий блинчик с мороженым.

«Хахаха! Извини, просто всегда было так холодно, мне хотелось только теплых блюд». Я сказал.

http://tl.rulate.ru/book/58583/1900789