



Home » Кулінарія » Вершковий пломбір як у дитинстві: простий домашній рецепт

Вершковий пломбір як у дитинстві: простий домашній рецепт

КОВАЛЬЧУК СВІТЛАНА — 10 Травня 2026, 23:04 ⌚ 1 Min Read — КУЛІНАРІЯ



Важливі новини щодня — додайте «Експерт» в улюблені джерела Google

Домашній пломбір можна легко приготувати без спеціальної техніки та складних інгредієнтів. Морозиво виходить ніжним, вершковим і дуже схожим на класичний магазинний пломбір.

Про це повідомляє [Instagram Юлії Сенич](#).

Для приготування домашнього пломбіру знадобляться жовтки, молоко, цукрова пудра, ванільний цукор і жирні вершки 33%.

Спочатку у каструлі з товстим дном потрібно змішати жовтки, цукрову пудру та ванільний цукор. Після цього до суміші вливають молоко та добре перемішують

вінчиком до однорідності.

Далі основу для морозива ставлять на маленький вогонь. Масу потрібно постійно помішувати, поки вона не стане густішою та не почне нагадувати згущене молоко.

При цьому суміш не можна доводити до кипіння, інакше жовтки можуть згорнутися.

Після приготування заварну основу знімають із плити та повністю охолоджують. Щоб зверху не утворилася плівка, масу рекомендують періодично перемішувати.

Окремо добре охолоджені вершки збивають міксером до пишної густої текстури. Потім до них додають охолоджену заварну масу та обережно перемішують лопаткою.

Готову суміш переливають у контейнер і ставлять у морозильну камеру.

Протягом перших трьох годин морозиво потрібно діставати кожні 30–40 хвилин та ретельно перемішувати. Саме це допомагає отримати ніжну структуру без кристалів льоду.

Після повного заморожування пломбір можна подавати до столу. За бажанням до десерту додають шоколад, ягідний соус або свіжі фрукти.

Читайте ЕКСПЕРТ у Google News



ПІДПИСАТИСЯ

Помітили помилку у матеріалі? Повідомте редакцію: corrections@expert.in.ua

морозиво

КАТЕГОРІЇ НОВИН

Всі новини

Україна

Політика

Економіка

[Світ](#)

[Стиль життя](#)

[Авто](#)

[Технології](#)

[Суспільство](#)

[Здоров'я](#)

ІНФОРМАЦІЯ

[Про проект](#)

[Автори](#)

[Редакційна політика і стандарти](#)

[Політика використання ШІ](#)

[Політика конфіденційності](#)

[Правила коментування](#)

[Контакти](#)

ТОВ «НОВА МЕДІА ГРУПА» © 2014—2026

Реєстрація R40-06871 у Реєстрі суб'єктів у сфері медіа

Адреса: 01014, м. Київ, вул. Звіринецька, 63

editor@expert.in.ua

corrections@expert.in.ua

reklama@expert.in.ua