HŰSÍTŐ FINOMSÁGOK A VILÁG KÖRÜL

Affogato – Olaszország

Az affogato egy tökéletes olasz desszert, melyben találkozik a jéghideg vaníliafagylalt és a mennyei eszpresszó. Úgy készül, hogy egy adag eszpresszót közvetlenül egy gombóc fagyira vagy gelatóra öntenek, és egy kis csészében vagy pohárban tálalják.

Ais Kacang – Malajzia

A malajziai fagylalt összetevői egy kicsit meglepőek, de az eredmény kétségkívül finom. Az ais kacang durva fordításban nagyjából annyit tesz, mint „jégbab” – ami igazán találó, hiszen ezt cukrozott vörösbabból és csemegekukoricából készítik, a tetejére pedig egy sűrített tejből készített gombóc kerül, amit általában gyümölcsökkel, dióval és különböző szirupokkal öntenek nyakon.

Brazil limonádé – Brazília

Facsarjuk ki 3 lime levét, majd keverjük össze/turmixoljuk össze alaposan vízzel és 3-4 evőkeanál cukrozott sűrített tejjel. Tegyünk jeget a pohárba, és öntsük fel a kész limonádéval. Azonnal fogyasztjuk.

Gazpacho- Spanyolország

Turmixoljunk össze apróra vágott lilahagymát, friss paradicsomot, paprikát, kimagozott uborkát, fokhagymát és a fűszernövényeket. Sóval, borssal, olívaolajjal és némi cukorral ízesítsük, majd lehűtve, pirítóssal tálaljuk.

Kulfi – India

A kulfi egy igazán krémes desszert, amiből lassan főzik ki vizet. Nagy, vastag aljú lábasba rakjuk a tejet, a tejszínt, és a kardamomot. Felforraljuk, addig főzzük nagy lángon, amíg az egyharmada elfő. A tejet egy tálba szűrjük, a kardamomokat kidobjuk. A tejbe keverjük a mandulát és a cukrot, amíg el nem olvad a cukor, majd hagyjuk kihűlni. A keveréket lefagyasztjuk, amíg megszilárdul, 30 percenként megkeverjük. Amikor már majdnem szilárd, a fagylaltot pudingformába – vagy joghurtos pohárba – töltjük. Visszatesszük a formákba öntött masszát a mélyhűtőbe, másnap pisztáciával, mangóval tálalhatjuk.

Subak hwachae (수박화채, ejtsd: szubák hvácse) – Korea

Ebből az alapvetően alkoholmentes italból is többféle változat létezik, de mindegyiknek központi eleme a subak, azaz a görögdinnye, amiben akár magát az italt is tálalhatjuk. A görögdinnyén kívül többféle gyümölcsöt is tartalmaz (ízlés szerint), az ital alapja pedig lehet víz, tej vagy akár sprite-szerű üdítő is. Az elkészítése nagyon egyszerű, különleges hozzávalókra igazából nincs szükség hozzá, így bátran próbáljuk ki otthon is.

források és receptek:
https://bestbarista.hu/affogato/
https://drive.hu/gasztro/kulonleges-fagyi-vilag/
https://www.nosalty.hu/recept/brazil-limonade
https://drivemagazine.ro/hu/ro-ehes-utazo/5-spanyol-recept
https://cookpad.com/hu/receptek/1924421-kulfi-recept-indiai-fagylalt
https://koreainhungary.blog.hu/2020/07/07/5_koreai_etel_es_ital_a_nyari_forrosagban

képek forrásai: pixabay,
https://www.beyondkimchee.com/korean-watermelon-punch/
https://asianinspirations.com.au/recipes/ais-kacang/
https://cooking.nytimes.com/recipes/1022454-affogato
https://www.kiskegyed.hu/eletmod/limonade-hazi-frissito-brazil/x76verx