



柠檬冰糕

食谱作者 V-ZUG 瑞族



制备过程	30 分钟
等待时间	3 小时
烘烤的时间：烘烤时间取决于机器	10 分钟
份	6

清爽轻盈，同时又美观。自制的柠檬冰糕盛放在碗里，带来夏日的享受，唤醒童年的回忆。

挖空柠檬

6 柠檬

冰糕块

200 ml 水

150 g 白糖

100 g 葡萄糖浆

1 柠檬, 擦掉柠檬皮

挖空柠檬

将柠檬底部切掉一点，使其可以直立，但看不到果肉。从顶部切下约 2 cm 的盖子，放在一边备用。用勺子小心地取出果肉并将其放入一个高容器中。用搅拌器短暂搅拌成泥状，通过筛子滤入碗中，用力挤压果肉。留出 250 ml 柠檬汁用于制作冰糕。将挖空的柠檬和盖子冷冻。

冰糕块

将水、糖和葡萄糖浆放入平底锅中，边搅边煮。从加热板上移开并冷却。加入柠檬皮和预留的柠檬汁，搅拌，盖上并冷藏至少 2 小时。将冰糕混合物倒入冰淇淋机中并按照制造商的说明进行制作。将冰糕装入冷冻柠檬中，冷冻至少 1 小时后再上桌。上桌前将柠檬放入冰箱约 15 分钟。





小费

将 1 束泰国罗勒叶 (约 20 g) 加入冷却的糖浆中，盖上盖子浸泡。将叶子和糖浆放入搅拌机中，搅拌约 5 分钟，直至非常细腻，通过筛子，并与柠檬皮和柠檬汁混合。然后按照上述说明进行操作。

柠檬冰糕可以提前几天制作：将冰糕和挖空的柠檬分别冷冻。上桌前，用搅拌器将冰糕搅拌至顺滑，然后放入柠檬即可上桌。将剩余的柠檬汁倒入冰块托盘中并冷冻，以便为水、茶或鸡尾酒调味。

附加信息

创建时间 02.09.2025

