

# Кёрчэх

Кёрчэх — один из любимых якутских десертов. Его едят с хлебом и лепёшками. А можно разделить его на отдельные порции и заморозить: получится «мартышки» — якутское мороженое.

## Что нужно

Молоко жирностью не менее 3,2 % — 250 г

Сливки жирностью не менее 33 % — 700 г

Варенье (земляничное или черносмородиновое)

- Сливки и молоко охладить. Затем вылить их в глубокую миску и взбивать деревянной мутовкой, пока смесь не увеличится в объёме и не станет пышной и густой. Чем меньше жирность у молока и сливок, тем больше придётся работать мутовкой.
- Добавить в смесь немного варенья, чтобы изменился её цвет. Затем снова взбить смесь мутовкой. Кёрчэх готов!

