
Lody z mango

Dodano: 2010-01-01 14:35:34

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1321 razy.

Kuchnia indyjska

Przepis oryginalny

1 i 1/2 szklanki mleka skondensowanego, niesłodzonego

1 i 1/4 szklanki świeżej śmietanki - kremówki

1/2 szklanki cukru

1 łyżka drobno posiekanych migdałów

1 łyżka drobno posiekanych orzechów pistacjowych

1 i 1/2 szklanki pulpy mangowej lub puszkowe owoce, odcedzone

1 łyżka zapachu różanego (KEWRA)

1. Wysoką blachę do ciasta wstawić do zamrażalnika, nastawić termostat na maksimum.
2. Mleko, śmietankę z cukrem podgrzać do wrzenia, mieszając gotować na małym ogniu przez 30 min.
3. Dodać orzechy, dokładnie wymieszać, odstawić do całkowitego wystygnięcia.
4. Dodać pulpę lub roztarte plastry owocu mango z zapachem różanym, wymieszać.
5. Wlać do wyiębionej blachy, przykryć folią aluminiową, wstawić do zamrażalnika, mrozić przez 3-4 godz.
6. Na 10 min. przed podaniem wyjąć z zamrażalnika, postawić na dolną półkę lodówki.
7. Podawać przybrane kawałkami srebrnej folii.

Proporcje dla 3-4 osób

Garnek w którym będzie się gotowało mleko i śmietanka wyparzyć wrzątkiem.

Przepis w naszej kuchni

1 puszka mleka skondensowanego, niesłodkiego

1 i 1/2 szklanki świeżej śmietanki - kremówki ;

1/2 szklanki cukru

2 łyżki posiekanych orzechów włoskich (dowolnie)

1 i 1/2 szklanki rozartych bananów lub świeżych brzoskwiń (mogą być też owoce z kompotu; osączone i rozarte)

1 łyżeczka aromatu waniliowego

1 łyżka soku z cytryny

1. Wysoką blachę do ciasta wstawić do zamrażalnika, nastawić termostat na maksimum.
2. Mieszając zagotować mleko, kremówkę i cukier, zmniejszyć płomień, gotować na małym ogniu przez 30 min.
3. Zdjąć z ognia, dodać orzechy, wymieszać, wystudzić.
4. Dodać rozarte owoce, wanilię, sok z cytryny. Dokładnie wymieszać.
5. Wlać do wyiębionej blachy, przykryć folią aluminiową, mrozić przez 3-4 godz.
6. Na 10 min. przed podaniem przełożyć na dolną półkę lodówki.

Proporcje dla 3-4 osób

Nadesłał(a): Cartall - Książka Kucharska na CD