
Lody kawowe

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2224 razy.

15 dkg kawy ziarnistej,

375 ml mleka,

375 ml kremowki (30-36%),

15 dkg cukru,

9 zoltek,

laska wanilii

smietane wymieszac z mlekiem, dodac ziarna kawy i pozostawic w lodowce na 24 h. odcedzic ziarna kawy, mleko ze smietana i laska wanilii zagotowac i lekko ochlodzic, wyciagnac laske wanilii zoltka ubic z cukrem na krem i mieszajac wlac do mleka ze smietana, ciagle mieszajac podgrzewac az do ok. 70 st. C az sie polaczy (nie wolno gotowac), mase dobrze ochlodzic w lodowce i wlac do maszyny

A tak BTW, to jaka masz maszynke? Bo ja mam Philipsa, ale zamowilem Kenwooda z wlasnym chlodzeniem - 1.5 l lodow robi w 20 minut.

W razie potrzeby mam tez inne przepisy.

From: "Przemyslaw Koziarski" <peka@kki.net.pl>