
Lody kawowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2251 razy.

15 dkg kawy ziarnistej,

375 ml mleka,

375 ml kremowki (30-36%),

15 dkg cukru,

9 żółtek,

laska wanilii

smietane wymieszać z mlekiem, dodać ziarna kawy i pozostawić w lodowce na 24 h. odcedzić ziarna kawy, mleko ze smietana i laska wanilii zagotować i lekko ochłodzić, wyciągnąć łaskę wanilii żółtka ubić z cukrem na krem i mieszając wlać do mleka ze smietana, ciągle mieszając podgrzewać aż do ok. 70 st. C aż się połączy (nie wolno gotować), masę dobrze ochłodzić w lodowce i wlać do maszyny

A tak BTW, to jaką masz maszynkę? Bo ja mam Philipsa, ale zamówiłem Kenwooda z własnym chłodzeniem - 1.5 l lodów robi w 20 minut.

W razie potrzeby mam też inne przepisy.

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