
Lody czekoladowe

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2659 razy.

- 4 łyżki kakao,
- 1 szklanka cukru,
- 3 łyżki naparu czarnej kawy,
- 5 kostek lodu,
- 4 łyżeczki likieru kawowego,
- 3/4 szklanki śmietany kremówki,
- 2 łyżki cukru pudru,
- 1 pomarańcza,
- 4 owoce jasnych winogron,
- 4 truskawki,

Kakao wymieszać z dwiema łyżkami wody. Dodać kawę, cukier i 1 szklankę wody. Podgrzewać mieszankę 6 minut, następnie odstawić, wlać drugą szklankę wody i dodać kostki lodu. Mieszać, aż lód się roztopi. Przełożyć do metalowej miski i zamrozić około 1,5 godziny, aż na wierzchu utworzy się warstewka lodu grubości 2 cm.

Mikserem lub trzepaczką ubić masę na gładki krem.

Wstawić do zamrażalnika na 1,5 godziny. Śmietanę ubić

z cukrem pudrem. Przed podaniem lody zamieszać i włożyć do pucharków, połączyć likierem, ozdobić bitą śmietaną i owocami.

Pomarańcza do lodów CZEKOLADOWYCH?!

Nadesłał(a):agnieszka <anula12-94@o2.pl> 2006-07-26 16:07:49

Agnieszko, a nie jadłaś czekolady "pomarańczowej" Lindta? Mmmm, to jest moja ulubiona. Spróbuj.

Nadesłał(a):MM 2006-07-27 14:07:04