
Lody jogurtowe

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

Zmodyfikowano: 2007-04-22 09:44:00

Język: Polski

Odwiedzono: 3075 razy.

6 żółtek,

3 szklanki jogurtu naturalnego,

10 dag cukru,

0,5 kg owoców sezonowych (malin, truskawek, czarnych porzeczek, czarnych jagód),

wiórki kokosowe do przybrania,

Żółtka ubić na parze (w naczyniu włożonym w drugie, w którym gotuje się woda) z cukrem na puszysty krem. Następnie ostudzić i wymieszać z jogurtem. Owoce zmiksować i połączyć z masą jogurtową. Przełożyć do specjalnej formy do lodów lub miski metalowej, przykryć i zamrażać 12 godzin. Lody podawać jako deser, ze świeżymi owocami, bakaliami, bitą śmietaną lub kremem albo bez tych dodatków posypane wiórkami kokosowymi.