
Lody śmietankowe 1

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

Język: Polski

Odwiedzono: 2885 razy.

SKŁADNIKI:

1 szklanka cukru pudru,

7 żółtek,

1 szklanka słodkiej śmietanki,

1,5 szklanki mleka

SPOSÓB PRZYRZĄDZANIA:

Żółtka ubić z cukrem, następnie dodać mleko i ubijać masę ponownie. Gdy jest jednolita przelać ją do garnka i podgrzewać na niewielkim ogniu, mieszając. Nie dopuścić do zagotowania. Ostudzić i ubić dobrze ze szklanką śmietany. Wstawić do zamrażalnika na 1 - 1,5 godz. Dobrze zamrożoną masę ponownie zmiksować i wstawić do zamrażalnika. Podawać z bakaliami i bitą śmietaną o smaku czekoladowym. Można także dodać do każdej porcji po łyżeczce ajerkoniaku lub likieru. W podany sposób można wykonać lody kawowe lub kakaowe. Różnica polega na tym, że po ogrzaniu i lekkim przestudzeniu masy mleczno-jajecznej nie dodajemy śmietanki, lecz dwie łyżki rozpuszczonej czarnej kawy lub rozpuszczonego kakao. Dalej postępujemy identycznie, jak przy sporządzaniu lodów śmietankowych.