
CIEPŁE LODY

Dodano: 2009-03-06 15:39:47

Język: niezdefiniowany

Odwiedzono: 1959 razy.

250 ml słodkiej, schłodzonej śmietanki 30% tł.

1 łyżka cukru pudru

300 ml schłodzonego mleka

1 Krem do tortów o smaku toffi Dr. Oetkera

1 Sos deserowy czekoladowy Dr. Oetkera

Sposób przygotowania:

Schłodzoną śmietankę ubić na sztywno z cukrem pudrem.

Do wysokiego naczynia wlać schłodzone mleko, wsypać zawartość torebki, miksować przez chwilę na najniższych, a następnie przez 2 minuty na najwyższych obrotach.

Do pucharków nakładać łyżką do lodów dwie gałki Kremu Toffi na przemian z dwiema gałkami bitej śmietany. Deser polać sosem czekoladowym, ewentualnie posypać orzechami, ozdobić rurkami waflowymi. Podawać od razu po przygotowaniu. Kremu i bitej śmietany wystarcza na 6 porcji.

Nadesłał: <venus.wenus1@wp.pl>