

Domowe lody waniliowe



EWA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

żółtko jajek	6
pełnotłuste mleko	500 g
cukier waniliowy	120 g
kremówka	200 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przygotowujemy kąpiel wodną. Żółtka miksujemy na puszystą masę z cukrem waniliowym. Mleko zagotowujemy. Nad gorącą kąpielą wodną miksujemy masę żółtkową powoli dolewając zagotowane mleko. Miksujemy nad parą aż masa zgęstnieje. Studzimy i wkładamy na godzinkę do lodówki. Następnie dobrze schłodzoną masę łączymy z ubitą śmietaną. Całość przelewamy do maszyny do robienia lodów, którą nastawiamy na całą godzinę. Po tym czasie można już zjadać kremowe lody. Można je też jeszcze bardziej zmrozić przekładając do zamrażalki. Jeśli nie mamy maszyny do lodów, masę możemy chłodzić od razu w zamrażalniku, ale co godzinę należy ją dobrze zmiksować robotem. I tak przez 3 godziny, aby nie powstały w masie kryształki lodu. Lody należy wyjąć z zamrażalnika przynajmniej pół godziny przed podaniem.

Smacznego!