

Lody bakaliowe

MOTOREK



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

śmietana kremówka	1/2 litra
jajo	
żółtka	2
cukier	1/2 szkl
Dodatki:	
migdały	1 łyżka
orzech	1 łyżka
morele posiekane	1 łyżeczka
czekolada starta	1 łyżeczka
kawa rozpuszczalna	1 łyżeczka
rodzynki	1 (posiekane)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Śmietanę ubić na sztywno. Jajko i żółtka utrzeć z cukrem na parze i połączyć z ubitą śmietaną. Masę podzielić na 4 części. Jedną część połączyć z orzechami i migdałami, drugą z morelami i rodzynkami, trzecią z czekoladą a czwartą z kawą rozpuszczoną w małej ilości wody. Wszystkie masy dać osobno do pucharków i zamrozić.