

lody semifredo limoncello



CARALAJNA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

serek mascarpone	200 g
likier lemoncello	200 ml
żółtka	3 duże
ksylitol	1/3 szklanki
kwas L-askorbinowy (wit. C)	1 łyżeczka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jaja sparzyć wrzątkiem, oddzielić żółtka od białek. Potrzebne będą tylko żółtka.
Żółtka ubić mikserem z ksylitolem aż do białości i zwielokrotnienia masy. Dodać serek mascarpone i miksować do połączenia składników. Dodać likier limoncello (użyłam lemoncello, nieoryginalny, ale też włoski), połączyć składniki, na końcu dodać witaminę C w proszku i dokładnie wymieszać.
Masę przelać do pojemnika z wieczkiem i zamrozić.
Nakładać łyżką.
Smacznego.

Uwaga, produkt końcowy jest wysokokaloryczny i tylko dla dorosłych.