

Lody zapiekane z sosem zabaione

IWUSIA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

lody waniliowe	500 ml
bakalie	150 g
ajerkoniak	50 ml
żółtka jaj	4 sztuki
cukier	50 g
cukier wanilinowy	1 opakowanie
śmietana 30%	200 ml
ajerkoniak	40 ml
truskawki	250 g
kiwi	250 g
mango	250 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Lody wymieszaj z ajerkoniakiem i bakaliami. Wyłóż nimi foremkę do zapiekania. Wstaw z powrotem do zamrażarki. Żółtka z cukrem zwykłym i waniliowym ukręć na kogel- mogel. Wstaw miskę do kąpieli wodnej, ubijając dalej dolej ajerkoniaku oraz śmietanę. Zdejmij zabaione z ognia, gdy w widoczny sposób zgęstnieje. Zamrożone lody polej zabaione. Na lodach z sosem można ułożyć truskawki pokrojone w ćwiartki, kiwi w plasterki i piórka z mango. Wstaw do piekarnika nastawionego na mocny grill tylko do momentu jak u góry pojawi się spieczona skórka. Podawaj zaraz po wyjęciu z piekarnika. Smacznego !!