

Mrożony krem bezowy



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Składniki na lody

śmietana kremowa 30%	570 ml
cukier	45 g
laska wanilii	1 szt
brandy	30 ml
białko	1 szt
sól	1/4 łyżeczki

Dodatkowo

biszkopty okrągłe	
czekolada mleczna	50 g

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Laskę wanilii rozcinamy wzdłuż, tępą stroną noża lub małą łyżeczką zbieramy znajdujące się w środku ziarenka. Do rondelka wlewamy śmietankę, dodajemy cukier, ziarenka wanilii i laskę. Podgrzewamy na małym ogniu przez ok. 10 minut. Ważne aby nie zagotować śmietany. Musimy tylko rozpuścić cukier. Wyjmujemy laskę wanilii, przykrywamy garnek i odstawiamy do całkowitego ostygnięcia.
- KROK 2 W miseczce ubijamy białko ze szczyptą soli na sztywną pianę. Przekładamy ją do wystudzonej śmietanki, dodajemy brandy i delikatnie mieszamy.

KROK 3 Masę wylewamy do płaskiej formy, albo foremek do lody i zamrażamy aż masa zrobi się gęsta. Następnie przekładamy krem bezowy do misy robota kuchennego i ucieramy do gładkości. Masę przelewamy do pojemnika z zamknięciem i ponownie zamrażamy.

KROK 4 Lody wyjmujemy na ok. 10 minut przed podaniem i trzymamy w temperaturze pokojowej.

Czekoladę rozpuszczamy w kąpeli wodnej i odstawiamy aby przestygła. Na ciasteczko biszkoptowe nakładamy po gałce lodów, polewamy rozpuszczoną czekoladą i podajemy!