

śmietankowe lody z mango

MIROSŁAWA4



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

mango duże

kardamon 1/4 łyżeczki

sok z cytryny

żółtko jajek 3 szt.

cukier brązowy 10 dkg.

maślanka 1/2 szkl.

śmietana 30% 3/4 szkl.

truskawki 1/4 kg.

mięta liście

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

mango obrać przekroić na połowę odciąć miąższ od skórki a następnie zmiksować dodać kardamon i kilka kropli soku z cytryny do smaku, żółtka utrzeć z cukrem a następnie ubić je na parze tak aby powstał gęsty krem, dodać maślanke i całość mieszać aż masa zrobi się pulchna odstawić do wystygnięcia co jakiś czas mieszając, śmietanę ubić na sztywno wymieszać ją z kremem i mango przelać do płaskiego naczynia i zamrozić ok. 6 godz. w trakcie zamrażania co jakiś czas przemieszać masę aby nie powstały kryształki lodu, truskawki umyć oczyścić pokroić na kawałki, miętę umyć posiekać i połączyć z truskawkami, do salatek nakładać odrobinę truskawek i po 2-3 kulki lodów.