

Lody czekoladowe



GRUMKO



CZAS
PRZYGOTOWANIA
1H



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

śmietana

czekolada

wanilia

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

SKŁADNIKI: 480 ml śmietany o niskiej zawartości tłuszczu 10 - 12%, 1 laska wanilii, 2 kawałki cynamonu, 5 goździków, 2 gwiazdki anyżu, 5 żółtek, 125 g cukru, 175 g rozpuszczonej gorzkiej czekolady.

SPOSÓB WYKONANIA: Rozciąć laskę wanilii i wyjąć z niej nożem nasionka. Przełożyć je do rondelka wraz ze śmietaną, cynamonem, goździkami i anyżem. Zagotować, odstawić. Zmiksować żółtka z cukrem. Masę śmietanową dodawać stopniowo do masy jajecznej. Miksturę ponownie przełożyć do rondla i gotować na małym ogniu do zgęstnienia. Masę przecedzić i dokładnie wymieszać z czekoladą. Przełożyć do maszyny do lodów i mrozić przez ok. 20 minut.