

Lody agrestowe



MAŁPECZKA18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

1 szkl śmietanki kremówki

1 szkl. cukru

agrest 1/3 kg

żółtko jajek 2 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Obrany i opłukany agrest rozgotowujemy z odrobiną wody i połową cukru. Studzimy. Jaja sparzamy, oddzielamy żółtka od białek. Żółtka ucieramy z drugą połową, cukru na puszystą masę. Ubitą śmietankę kremówkę delikatnie łączymy z masą jajeczną, a następnie ze zmiksowaną masą owocową. Masę przekładamy do plastikowego naczynia i wstawiamy do zamrażalnika na kilka godzin.