

Lody cynamonowe



BEATRIS



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

żółtko jajek	3 sztuki
cynamon	1 łyżeczka
mleko	1 szklanka
cukier puder	3 czubate łyżki
śmietana kremówka	1 i 1/4 szklanki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Żółtka utrzeć z cukrem pudrem i cynamonem na puszysty krem.
- KROK 2 Mleko zagotować. Gorące mleko powoli wlewać do kremu z żółtek i cały czas mieszać. Wszystko przelać z powrotem do garnka, podgrzewać na bardzo małym ogniu ok. 5 minut, cały czas ubijając trzepaczką. Nie dopuścić do zagotowania! Następnie masę schłodzić w zimnej kąpieli dalej ubijając trzepaczką.
- KROK 3 Śmietanę ubić na sztywno.
- KROK 4 Bitą śmietanę dodać do cynamonowej masy, delikatnie, ale dokładnie wymieszać.
- KROK 5 Masę przelać do maszynki do robienia lodów (wcześniej zamrożonej). Ubijać ok. 20 minut.
- KROK 6 Lodową masę przełożyć do zamykanego plastikowego pojemnika i odłożyć do zamrażalnika. Jak lody uzyskają odpowiednią konsystencję, podzielić je na porcje i podawać.