Lody jagodowe



VIOLETOWEKUCHARZENIE

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

Na lody:

jajko	2 sztuki
śmietana 30%	300 mililitrów
cukier drobny	140 gramów
woda ciepła	2 łyżki

Na mus jagodowy:

jagody	4 łyżki
cukier	2 łyżki
woda letnia	1 łyżka

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Jajka przelewamy wrzątkiem na sitku.
W garnku zagotowujemy jagody z cukrem. Powinny puścić sok. Jeszcze ciepłe blendujemy na gładki mus.
Przygotowujemy trzy miseczki. W pierwszej ubijamy żółtka z połową drobnego cukru oraz przegotowaną wodą. Ubijamy do momentu aż żółtka staną się puszyste i jasne.
W drugiej misce ubijamy na sztywno śmietankę.
W trzeciej miksujemy na sztywno białka - pod koniec ubijania wsypujemy resztę drobnego cukru.
Do żółtek naprzemiennie wkładamy po łyżce białek i śmietanki (aż do wyczerpania). Na końcu wlewamy mus jagodowy.
Mieszamy dokładnie trzepaczką. Przygotowane lody przelewamy do pojemnika i wstawiamy do zamrażarki na kilka godzin.