

LODY SMAŻONE NA WAFELKU Z TORTILLI



Składniki

1 kg - lody
100 g - posiekane
orzechy laskowe
100 g - wiórki kokosowe
5 szt. - herbatniki
2 szt. - JAJKA
1 szt. - sos czekoladowy
3 szt. - tortilla

Opis wykonania

Zimne lody w gorącej ciasteczkowo-orzechowej panierce

Z lodów formujemy kule o średnicy ok 4 cm u układamy na blasze. Wkładamy do zamrażalnika na 2 godziny. Ubijamy pianę z białek z odrobiną soli. Dodajemy żółtka i delikatnie mieszamy. W drugiej miseczce mieszamy posiekane orzechy laskowe, wiórki kokosowe, herbatniki. Obtaczamy każdą kulkę w jajku a następnie w orzechach laskowych wymieszanych z wiórkami kokosowymi, herbatnikami. Ściskamy kulki tak żeby porządnie obtoczyć lody. Wkładamy do zamrażalki na ok 40 minut. Po tym czasie powtarzamy czynność i obtaczamy lody w jajku i orzechach z wiórkami, herbatnikami. Wkładamy do zamrażalki na ok 1 godzinę. W międzyczasie przygotowujemy wafle do lodów z tortilli. Wykładamy formy do muffinek tortillą tak aby stworzyły małą miseczkę. Pieczemy ok 10 minut w temp 180 stopni. Olej mocno podgrzewamy i każdą kulkę lodową smażyemy oddzielnie przez ok 30 sekund. Kule lodowe wkładamy do naszej upieczonej tortilli. Podajemy z bitą śmietaną i sosem czekoladowym