

Lody czekoladowe z Nutellą



Składniki

200 g - gorzkiej czekolady

600 ml - mleka

170 g - cukru

6 szt. - jajek

600 ml - śmietanki

słodkiej 30%

3 łyżka - Nutellii

Opis wykonania

Esencja czekoladowego smaku według przepisu Piotra Ogińskiego.

Lody to deser na zimno, który wszyscy uwielbiamy!

Najpierw zagotuj mleko ze śmietanką i gorzka czekoladą.

W międzyczasie oddziel żółtka od białek i ubij żółtka z cukrem aż zrobi się delikatna kremowa masa, podobna do tej, która powstaje podczas przygotowania kogla mogła.

Następnie do żółtek dodaj gorącą masę z mleka i śmietanki, nie przestawaj mieszać i uważaj, żeby jajka się nie zważyły.

Kiedy wszystko jest już ze sobą połączone, dodaj Nutellę i wstaw masę do miski z lodem. Masa musi ostygnąć do temperatury 30 stopni.

Masę wlej do przystawki do robienia lodów i mieszaj przez około 20 minut.

Wstaw przygotowane lody do zamrażarki na co najmniej 2 godziny i gotowe.