

# Pyszne lody



# Opis wskazówki

Delikatne lody bez grudek

Żeby lody miały idealną konsystencję należy dodać do nich żółtka jaj. Kolejnym składnikiem, który nada puszystość naszym lodom jest bita śmietana. Już przy tych dwóch składnikach połowa sukcesu za nami. Teraz wystarczy wybrać smak, np. jagodowy, który uzyskamy poprzez dodanie zmiksowanych owoców. Ostatnim składnikiem jest cukier, który podkreśli smak. Jak postępować krok po kroku: 1. Z połową cukru ubijamy śmietanę 30 lub 36%. 2. Z drugą połową cukru ubijamy żółtka. 3. Owoce miksujemy. 4. Łączymy delikatnie ubitą śmietanę z żółtkami, po czym dodajemy zmiksowane owoce i jeszcze raz mieszamy. 5. Gotową masę wlewamy do maszynki do lodów lub od razu do opakowań, jeżeli maszynki nie posiadamy. 6. Jeżeli lody były wlane do opakowań, to należy je wymieszać chociaż dwa razy w godzinnych odstępach, co zapewni im odpowiednią puszystość.