

Z czym podawać desery lodowe?



Opis wskazówki

Garść smakowitych inspiracji.

Choć lody same w sobie są wyśmienitym deserem, to przy ich podawaniu warto zadbać także o odpowiednią oprawę. Dodatki nie tylko wzbogacą smak podawanego przez nas deseru, ale także zadbają jego o walory estetyczne.

Sosy

Będą idealnie do udekorowania naszych lodów. Najlepiej sprawdzą się te zrobione z owoców, zwłaszcza tych o mocnym aromacie np.: maliny, wiśnie, brzoskwinie, truskawki, jagody czy jeżyny. Dobrze jest wykonać go samemu, zwłaszcza że przepis jest banalnie prosty. Łączymy owoce z cukrem (0,5 kg cukru na 1 kg owoców) i polewamy sokiem z cytryny. Gdy zdecydujemy się na twarde owoce, jak np.: jabłka czy gruszki należy je najpierw obrać, a następnie gotować aż nabiorą konsystencji musu.

Alkohol

Możliwości dodania alkoholu do deserów lodowych jest wiele. Można po prostu poleć lody niewielką ilością ulubionego trunku. Można go także połączyć z owocami, które chcemy zaserwować z naszym deserem. Niektóre alkohole dodać można do przygotowywanej masy np.: w przypadku lodów cytrynowych, które blenduje się z winem musującym. W roli dodatku do lodów najlepiej sprawdzą się: wódka, szampan, koniak i różnego rodzaju likiery.

Owoce

Chyba nikogo nie trzeba przekonywać jak genialne połączenie stanowią lody i świeże owoce. Jednak aby urozmaicić nasz deser warto podać je, nie tradycyjnie pokrojone w kostkę, lecz umieszczając lody we wnętrzu owoców. W roli „pucharka” świetnie sprawdzą się: ananas, melon, maracuja, papaja i owoce cytrusowe. W przypadku tych ostatnich trzeba jednak pamiętać, by napełniać je lodami najwcześniej godzinę przed podaniem. Dzięki temu gorzkie substancje zawarte w skórkach cytrusów nie popsują smaku deseru.

Do dekoracji

Lody udekorować można wszystkim, jedynym ograniczeniem może być nasza wyobraźnia. Świetnie sprawdzą się tutaj wszelkiego rodzaju posypki, wiórki kokosowe czy płatki migdałowe. Warto użyć także orzechów: włoskich, ziemnych, laskowych, pistacjowych. Amatorzy kawy mogą skorzystać ze zmielonych ziaren kawy czy tartej czekolady. Do dekoracji przydadzą się także zioła: melisa lub mięta. Bardziej wyrafinowanym dodatkiem będą rodzynki, skórki owocowe czy kandyzowane owoce.

Dla odważnych

Głodni lodowych wrażeń powinni poeksperymentować z pozornie przeciwstawnymi smakami. Coraz więcej zwolenników zyskują nietypowe połączenia np.: lody czekoladowe z sosem z chili i kolendrą, lody śmietankowe polane sosem z dyni i posypane prażonymi migdałami czy lody truskawkowe z sosem balsamicznym.