

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.