



Rewelacja na Bałtyku... i nie tylko!

data aktualizacji: 2014.07.07



Uff, jak gorąco... Pora na lody dla ochłody. Koniecznie domowe.

Guma guar, mączka chleba świętojańskiego, metyloceluloza, karagen, sorbitol, dwutlenek tytanu - to tylko niektóre składniki, które właśnie spisaliśmy z etykiety loda z jednego z supermarketów. Lody? Oczywiście, ale koniecznie domowe! Pyszne. A jakie zdrowe!

To nieprawda, że potrzebujesz specjalnej maszyny, żeby samodzielnie przygotować domowe lody. Owszem, ze z ice-makerem będą nieco bardziej puszyste, ale nawet bez specjalistycznego sprzętu zrobisz deser, który bije na głowy swoje sklepowe odpowiedniki. A oto przepis:

Składniki:

25 dag malin 3 jajka 20 dag cukru 2 szklanki śmietany kremówki

Sposób wykonania:

Starannie myjemy jajka, białka ubijamy na sztywno ze szczyptą soli. Dodajemy połowę cukru i ubijamy jeszcze przez chwilę. W osobnym naczyniu ucieramy żółtka z resztą cukru (na kogel-mogel). W trzeciej misce ubijamy na sztywno śmietaną kremówkę. Delikatnie mieszamy wszystkie składniki ze zmiksowanymi malinami, przekładamy do pojemnika i wkładamy do zamrażalnika na 10-12 godzin. Wyjmujemy 10 minut przed podaniem, przekładamy do pucharków. Dekorujemy świeżymi owocami, sosem owocowym lub listkami mięty.

Na zdrowie!

Masz lepszy przepis? Podziel się z nami! Prześlij go na kontakt@infoilawa.pl, chętnie go opublikujemy!

Źródło: <https://www.infoilawa.pl/aktualnosci/item/51752-rewelacja-na-baltyku-i-nie-tylko>