

Lody śmietankowe "20 kopiejek"

Wpisany przez Анна Віткоўская
21.07.2011 03:00



Apetyczna chrupiąca wafłowa szklaneczka wypełniona słodkimi lodami śmietankowymi – to magiczny smak dzieciństwa. **Składniki:** 500 ml śmietanki 33%, 4 żółtka, 150 g cukru pudru (cukru), 1/2 szklanki śmietanki 10% (mleka), 1/2 łyżeczki wanilii.

Przygotowanie:

1. Żółtka utrzeć z cukrem pudrem (cukrem).
2. Dodać mleko, wanilię i wymieszać.
3. Masę postawić na mały ogień.
4. Smażyć, mieszając, prawie do wrzenia (ale nie gotować!).
5. Zdjąć z ognia i ostudzić.
6. Osobno ubić do zgęstnienia zimną śmietankę (33%).
7. Podlewając porcjami wystygłą masę, łyżką mieszać śmietankę.
8. Uzyskaną masę wylać do naczynia i wstawić do lodówki na 3 godziny.
9. Wyjąć i dobrze wymieszać.
10. Następnie wstawić do zamrażalnika na 2 godziny.
11. Wyjąć i ponownie wymieszać.
12. Wstawić do zamrażalnika już do pełnego zastygania.
13. Smacznego!!!