



DOMOWE LODY TRUSKAWKOWE PANI WEASLEY
miodowekrolestwo.com

Składniki:

- 800 g truskawek (świeżych lub mrożonych; w tym 600 g na lody i 200 g na mus),
- 120 g cukru pudru,
- 150 ml śmietany kremówki.

Wykonanie:

1. Jeśli używasz świeżych truskawek - umyj je, pozbadź się szypulek i włóż na co najmniej pół godziny do zamrażalnika. Następnie zblenduj 600 g mrożonych truskawek z cukrem pudrem. Nie musisz tego robić bardzo dokładnie, wtedy uzyskasz lody z kawałkami owoców. Jeśli wolisz gładkie lody, wtedy owoce muszą być porządnie zmiksowane na gładki mus.
2. Schłodzoną śmietanę kremówkę ubij na sztywno.
3. Wymieszaj łyżką bitą śmietanę z masą truskawkową. Przelej całość do pojemnika i włóż do zamrażalnika. Lody powinny się mrozić co najmniej 6 godzin. W ciągu tego czasu trzeba je czterokrotnie lub pięciokrotnie wymieszać, najlepiej co godzinę. Wtedy będą kremowe i bez grudek.
4. Kiedy lody się mrożą, zmiksuj pozostałe truskawki (200 g) na gładki mus - będzie służył jako polewa do deseru. Możesz mus dosłodzić, jeśli lubisz.
5. Serwuj lody polane musem i przyozdobione truskawkami. Smacznego!