



LODY TRUSKAWKOWO-ORZECHOWE

miodowekrolestwo.com

Składniki na lody orzechowe:

- 240ml pełnego mleka,
- 150g cukru,
- 250g masła orzechowego,
- 480ml śmietany kremówki,
- 1 łyżka ekstraktu waniliowego,
- garść fistaszków (lub więcej, jeśli lubisz).

Wykonanie:

1. Umieść rondelk z mlekiem, cukrem oraz ekstraktem waniliowym na małym ogniu i podgrzewaj go do momentu aż cukier się rozpuści. Odstaw do ostudzenia.
2. Zmiksuj masło orzechowe ze śmietanką.
3. Połącz osłodzone mleko z masą orzechową. Całość dobrze zmiksuj i wstaw do zamrażarnika.
4. Po godzinie wyjmij lody i zmiksuj je ponownie. Ten proces należy powtórzyć kilkakrotnie, aby napowietrzyć lody i doprowadzić do jak najbardziej gładkiej konsystencji. Ja swoje lody mieszałam trzykrotnie, co godzinę. Najlepiej zostawić lody do całkowitego zamrożenia na całą noc.
5. Przed podaniem wyciągnij lody około 15 minut szybciej. Domowe lody są twardsze niż sklepowe, dlatego potrzebują trochę więcej czasu na rozmrożenie. Udekoruj je pozostawionymi orzechami.

Składniki na lody truskawkowe:

- 200ml śmietany kremówki,
- 450g truskawek (mogą być mrożone),
- 100g cukru,
- 2 żółtka.

Wykonanie:

1. Oczyszczone i umyte truskawki zmiksuj na puree. Możesz zostawić kilka truskawek do dekoracji lub wkrojenia ich na końcu, jeśli lubisz.
2. Zmiksuj żółtka z cukrem do uzyskania jasnej masy.
3. Śmietanę zagotuj w rondelku, zdejmij z ognia.
4. Wlewaj cienką stróżką masę jajeczną do gorącej śmietany, cały czas miksując.

5. Umieść miskę w kąpielu wodnej i ubijaj krem około 6-10 minut, aż nieco zgęstnieje. Zdejmij z ognia i przestudź.
6. Wystudzony krem zmiksuj z truskawkowym puree. Dodaj kawałki truskawek, jeśli lubisz i wstaw całość do zamrażarnika.
7. Mieszaj masę co godzinę, aby rozkruszyć kryształki lodu. Lody schładzaj co najmniej 4 godziny.
8. Przed podaniem wyjmij miskę z lodami nieco szybciej, aby nie mieć problemów z ich porcjowaniem.