

Domowe lody śmietankowo-truskawkowe

Składniki na ok. 6 lodów

- 250g truskawek lub innych owoców
- 150-200 ml śmietanki 30%
- 1/2 laski wanilii
- 2 łyżeczki cukru pudru, (słodzika) lub tyle samo miodu,

Przygotowanie domowych lodów z owocami

Do wysokiego naczynia wlej 200 ml schłodzonej, tłustej śmietanki. Z laski wanilii nożem delikatnie zeszkrobać do śmietany nasiona wanilii. Potem ubijaj śmietankę, jak zobaczysz, że śmietanka zaczyna gęstnieć, dodaj 1 łyżeczkę miodu lub cukru, całość jeszcze przez chwilę miksuj. Umyj truskawki, dodaj łyżeczkę cukru, słodzika lub miodu i zmiksuj je na gładką masę. Zostaw kilka truskawek do dekoracji.

Ubita śmietana ma być gęsta, ale nie za bardzo sztywna. Następnie do foremek nakładasz mus na zmianę ze śmietanką, w dowolnej konfiguracji. Do foremek kładziemy po łyżce przygotowanego musu z truskawek i śmietany na zmianę, jeżeli chcemy zrobić np. lody z kawałkami truskawek, to do ścianek foremek przyklejamy np. plasterki truskawek, lub możemy pokrojone w kostkę truskawki dołożyć do śmietanki. Nakładamy tak warstwowo do napełnienia foremek. Można też wymieszać część musu ze śmietaną, wyjdzie Ci wtedy mieszanka sorbetu ze śmietanką. Na koniec zamykamy foremki i wkładamy na kilka godzin do zamrażarki. Po około 6 godzinach lody są gotowe.



