

Lody Dulce de Leche



 2 porcje

 10 minut + 12

godzin

Składniki

- Karmelowe orzechy włoskie:
- 100 g cukru
- 3 - 4 krople soku z cytryny lub wody
- 50 g orzechów włoskich, pokrojonych w większe części
- Lody:
- 400 ml mleka
- 200 g śmietanki 36 %
- 6 żółtek
- 50 g cukru
- szczypta soli
- 300 g kajmaku

Przygotowanie

1

W garnku umieść 100 g cukru oraz 3 - 4 krople soku z cytryny i podgrzewaj aż pojawi się złoty karmel. Dodaj 50 g obranych orzechów włoskich i dokładnie wymieszaj. Następnie wylej to na silikonową matę i pozostaw do wystudzenia.

2

Zamocuj ostrze wielofunkcyjne w kielichu.

3

Umieść 400 ml mleka, 200 g śmietanki 36%, 6 żółtek, 50 g cukru oraz szczyptę soli. Zamknij pokrywę kielicha.

4

Wymieszaj.

5

Dodaj 300 g kajmaku. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Przelej wszystko do foremek do lodu i pozostaw do wystudzenia, a następnie umieść w zamrażalniku na 12 godzin.



Umieść zamrożony krem w kielichu. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Zgarnij szpatułką na dno kielicha. Zamknij pokrywę kielicha.



Posiekaj.



Orzechy w karmelu połam na kawałki i dodaj do lodów. Całość wymieszaj szpatułką i podawaj. Smacznego!
