



Lody śmietankowe

 4 porcje  9 min 45 sek.

Składniki

- 120 g cukru pudru
- 4 jajka
- 500 ml zamrożonej śmietanki 36%
- 2 torebki śmietany w proszku

Przygotowanie

1 Założyć motylek, do naczynia głównego wbić białka z 4 jajek, ubijać. Po 3 min przez otwór w pokrywie wsypać połowę cukru pudru.

 3 min  5

2 Podgrzać.

 1 min  70°C  2

3 Przełożyć do innego naczynia w celu wystudzenia.

4 Do naczynia głównego włożyć żółtka, resztę cukru pudru.

 3 min  70°C  5

5 Przełożyć do innego naczynia w celu wystudzenia.

 Założyć motylek. Do czystego, suchego i zimnego naczynia głównego wlać śmietankę i ubijać. Pod koniec ubijania przez otwór w pokrywie wsypywać śmietanę w proszku i zmniejszyć prędkość do 3.

 2 min 30 s  4

 Do ubitej śmietany dodać ubite białka i żółtka, wymieszać.

 15 s  2

 Ubite lody przełożyć do pojemnika, wstawić do zamrażalnika na minimum 4 godz.