



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 śmietankę 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.