




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


 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


 Podgrzać.


 1 min  70°C  2



 Przełożyć do innego naczynia w celu wystudzenia.


 Do naczynia głównego włożyć żółtka, resztę cukru pudru.


 3 min  70°C  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.