

Lody wiosenne

Przepis dodany przez użytkownika aleksa6

Lody wiosenne

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 50 dag truskawek sok z 2 cytryn 20 dag cukru pudru cukier waniliowy -
- 1 szklanka śmietany kremówki -

Etapy przyrządzania:

- 1.** Zagotować z cukrem 1 szklankę wody stale mieszając. Ostudzić. Truskawki opłukać, osuszyć i usunąć szypułki. Przetrzeć przez sito lub zmiksować z ostudzonym syropem, dodając sok z cytryn. Masę truskawkową przelać do płaskiej foremki, przykryć folią aluminiową i wstawić do zamrażalnika. Schłodzoną śmietankę ubić na sztywną pianę, pod koniec ubijania dodając cukier waniliowy. Kiedy masa truskawkowa zacznie zamarzać, należy ją pokruszyć widelcem, a następnie dokładnie wymieszać z bitą śmietaną. Ponownie przykryć folią aluminiową i wstawić do zamrażalnika na kilka godzin, od czasu do czasu mieszając.

