

Lody jogurtowe z porzeczkami

Przepis dodany przez użytkownika patryshia

Pyszne lody domowej roboty.

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- 300 ml tłustego jogurtu -
- 25 dag czarnych lub czerwonych porzeczek -
- 2 żółtka -
- 10 dag cukru pudru -
- 100 ml śmietany -
- porzeczki do dekoracji -

Etapy przyrządzania:

1. Od porzeczek oderwujemy gałazki widelcem. Miksujemy mikserem i przecieramy przez sito. Żółtka ubijamy z cukrem, dodajemy jogurt i owoce. Ubijamy na sztywno śmietankę i dodajemy do masy. Masę przekładamy do metalowej miski i wkładamy do zamrażalnika na 3 godziny (kilkakrotnie wyjmujemy i miksujemy -co poł godziny). Lody nakładamy specjalną łyżką do lodów lub dwiema łyżkami do zupy. Przybieramy świeżymi owocami.

