



Tekst i zdjęcie: **sasser** - Kuchcik (145)

Lody waniliowe

Domowe lody waniliowe na śmietance

Czas przygotowania: do 30 min

Stopień trudności: Łatwe

Pora dnia: Przekąska

Składniki:

- śmietanka, 300 ml
- jajka, 2 szt.
- ciepła woda , 1 łyżk.
- wanilia w łaskach, 1 szt.
- cukier waniliowy, 16 g
- cukier, 100 g

Sposób przygotowania:

1. Do przygotowania lodów, potrzebujemy 3 miski. 2. Jajka sparzamy wrzątkiem i oddzielamy białka od żółtek, a cukry mieszamy ze sobą. 3. W 1 misce ubijamy na sztywno białka, dodając połowę cukru. W 2 misce ubijamy śmietankę 30% (na sztywno). W 3 misce ucieramy żółtka z pozostałym cukrem i łyżką wody, do uzyskania gładkiej konsystencji. 4. Zawartość wszystkich misek dokładnie (ale delikatnie) łączymy ze sobą, najlepiej robiąc to drewnianą łyżką. 5. Gotowe lody przekładamy do pojemnika, w którym będą mrożone, zamykamy i do zamrażarki (najlepiej na noc).

