

Lody miętowe

Przepis

Informacje :

Stopień trudności: łatwy

Czas przygotowania: 5 minut + czas chłodzenia

Liczba porcji: 8

Czas gotowania: 25 minut

Użyte akcesoria :

- nóż

Przygotowanie :

1. Do naczynia miksującego założyć nóż, włożyć 200 g landrynek i 200 g śmietany 36%. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać – 95°C, czas 15 minut, prędkość 2.
 2. Otworzyć pokrywę. Dodać 800 g śmietany 36% i 100g cukru. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Podgrzewać – 90°C, czas 10 minut, prędkość 3.
 3. Masę przełożyć do płaskiej foremki do zamrażania (np. aluminiowej, silikonowej) do maksymalnej wysokości 5 cm. Przykryć folią spożywczą i wstawić do zamrażalnika na 6 godz.
 4. Do czystego i suchego naczynia miksującego założyć nóż i włożyć 200 g czekolady połamanej na mniejsze kawałki. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Rozdrobnić – 40 sekund, prędkość 6.
 5. Rozdrobnioną czekoladę przełożyć do innego naczynia. Zamrożone lody pokroić na mniejsze kawałki.
 6. Do misy włożyć pokrojoną masę lodową. Zamknąć pokrywę z zamkniętą zaślepką. Miksować –1 minuta, prędkość 5.
 7. Otworzyć pokrywę. Dodać rozdrobnioną czekoladę. Wymieszać łypatką, przełożyć do foremki i włożyć do zamrażarki na min. 6 godz.
-

Wskazówki :

- Jeśli zamrożoną masę lodową trudno będzie pokroić, należy odstawić ją do lodówki na 10-15 min, a dopiero pokroić.
- Według upodobań można dać czekoladę mleczną, deserową lub gorzką.