



## Lody trzywarstwowe

 smakujmy


Polecane na: [ciasta](#), [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 45 min

 łatwy

 12 porcji

### Składniki:

cukier - 9 łyżka

śmietana 30-36% - 200-2500 ml

jajka - 6 szt.

kakao - 1 łyżka

gorzka starta czekolada - 50 g

kawa rozpuszczalna - 1 łyżka

orzechy włoskie - 5 dag

### Sposób przygotowania:

#### **KROK 1:** Warstwa I

3 żółtka ucieramy w kąpieli wodnej z 3 łyżkami cukru i kakao, aż zgęstnieją. Studzimy, cały czas ucierając. 3 białka ubijamy na pianę. Delikatnie mieszamy z masą żółtkową. Wsypujemy połowę startej czekolady. Krem wkładamy do wysokiego, podłużnego naczynia (może to być mała keksówka lub np. stare opakowanie po większych lodach) i mrozimy 40 minut.

#### Warstwa II

Śmietanę ubijamy z 3 łyżkami cukru. Można dodać dowolne owoce. Masę wykładamy na warstwę I. Mrozimy kolejne 40 minut.

#### Warstwa III

Orzechy rozdrabniamy i prażymy na rozgrzanej patelni. Pozostałe żółtka ucieramy w kąpieli wodnej z resztą cukru i kawą. Studzimy. Białka ubijamy na pianę, delikatnie mieszamy z kremem i orzechami. Wykładamy na warstwę II, posypujemy odłożoną czekoladą i wstawiamy na godzinę do zamrażalnika.

Przed podaniem wyjąć 10 min wcześniej, żeby lepiej było kroić. Zależy jak mocno mrozi zamrażalnik.