




## Lody czekoladowe

 Renixx

Polecane na: [desery](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

### Warto wiedzieć:

 120 min

 1 porcja

### Składniki:

żółtka jajek - 2 szt.

mleko - 1 szklanka

cukier puder - 100 g

cukier waniliowy - 2 łyżeczka

śmietana gęsta - 1 szklanka

krem czekoladowy - 3 łyżka

czekolada gorzka - 50 g

posypka czekoladowa lub starta  
czekolada - - trochę

### Sposób przygotowania:

**KROK 1:** Mleko zagotować. Żółtka z cukrem waniliowym i cukrem pudrem zmiksować.

**KROK 2:** Połączyć z gorącym mlekiem, wymieszać. Przełać do garnka, ciągle mieszając podgrzewać do zgęstnienia masy jajecznej. Zdjąć z ognia, ostudzić.

**KROK 3:** Śmietanę wlać do miski, połączyć z zimną masą jajeczną, dodać krem czekoladowy i rozpuszczoną w kąpieli wodnej płynną czekoladę, dokładnie zmiksować.

**KROK 4:** Przełożyć do pojemnika, włożyć do zamrażarki. W trakcie zamrażania kilka razy zmiksować. Przełożyć do wafelków na lody, posypać posypką, podawać.