Lody pistacjowo - kokosowe

Barbara Strużyna

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 4 porcje

Składniki:

- śmietanka kremowa 30 % lub mleko - 450 ml
- orzechy pistacjowe prażone i lekko solone - 100 g
- cukier z kwiatków kokosa 50g + 2 - łyżka
- cukier z kwiatów kokosa - 2 łyżka
- żółtka jajek - 5 szt.

Dodatkowe info:

Lody są bardzo gęste, lekko słone orzeszki bardzo dobrze współgrają z cukrem kokosowym i śmietaną. Jeśli chcemy mieć lody mniej kaloryczne należy użyć mleka zamiast śmietany.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Wyłuskujemy orzechy pistacjowe ze skorupek i miksujemy je z 50g cukru kokosowego.

KROK 2: Wlewamy śmietanę lub mleko do rondelka dosypujemy cukier pistacjowy, zagotowujemy, odstawiamy z ognia.

KROK 3: Żółtka ubijamy z dwiema łyżkami cukru. Dalej ubijając dodajemy cienką strużką zawartość rondelka. Następnie przelewamy wszystko z powrotem do rondelka, powoli podgrzewamy i mieszamy do zgęstnienia kremu. Nie możemy zagotować kremu. Jeśli się obawiamy, że masa może się nam zagotować wyłączmy źródło ciepła albo ściągnijmy z palnika i mieszajmy dalej a następnie znowu kładziemy garnek na delikatnym ogniu. Jak krem lekko będzie oblepiał łyżkę kończymy podgrzewanie.

KROK 4: Po ostudzeniu wlewamy krem do maszynki do lodów lub wstawiamy do zamrażalki. Jeśli korzystamy z maszynki, to po 20 - 40 minutach mamy gotowe lody. Gdy wkładamy do zamrażalki należy po godzinie wyciągnąć krem i go zmiksować. Czynność powtarzamy jeszcze 3 razy co godzinę.

Ja używam prymitywnej maszynki do lodów, gdzie wkład trzeba umieścić w zamrażalce na kilka godzin wcześniej. Łatwiej wtedy jest nam zaplanować podanie deseru i mniej z tym pracy.

KROK 5: Lody podajemy z owocami lub /i startą czekoladą.

Smacznego !!