Lody truskawkowo-waniliowe

Iwona Kuczer

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

30 min

łatwy

12 porcji

Składniki:

mleko BIO - 500 ml
ksylitol BIO - 150 g
laska wanilii BIO - 1 szt.
żółtka jaja BIO - 6 szt.
truskawki BIO - 200 g

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mleko wlewamy do garnka, dodajemy 120 g ksylitolu i ziarenka wanilii, mieszamy i na średnim ogniu doprowadzamy do wrzenia. W międzyczasie ucieramy mikserem żółtka z resztą ksylitolu, do uzyskania jasnego, puszystego kremu. Gotujące się mleko wlewamy do żółtek, ostrożnie, cały czas mieszając trzepaczką, żeby żółtka się nie zważyły. Następnie wlewamy z powrotem do garnka i podgrzewamy na małym ogniu, mieszając najlepiej drewnianą łyżką, aż gęstniejący krem będzie ją lekko oblepiał. Natychmiast zdejmujemy z ognia, doprowadzony do wrzenia krem by się zwarzył. Przelewamy do naczynia i pozostawiamy do wystudzenia, a następnie chłodzimy w lodówce.

KROK 2: Truskawki miksujemy. Zimny krem dzielimy na pół: pierwszą połowę przekładamy do maszyny do lodów i mrozimy. Do drugiej połowy dodajemy truskawki. Po zmrożeniu pierwszej części lodów przekładamy je do pojemnika i wkładamy do zamrażarki. Mrozimy w maszynie drugą część lodów, truskawkową. Wykładamy na lody waniliowe, lekko mieszamy.
Smacznego