PRL od kuchni: ciepłe lody

Dagooshya

Polecane na: **desery**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

40 min | łatwy | 10 porcji

Składniki:

- białka od szczęśliwych kurek - 3 szt.
- cukier biały lub brązowy - 330 g
- sok z cytryny - 80 ml
- woda - 40 ml
- wafelki - 10 szt.
- gorzka lub deserowa czekolada - 150 g
- olej - 1 łyżka

Dodatkowe info:

Delikatna pianka oblana gorzką czekoladą w wafelku, zwana ciepłymi lodami :) Pamiętacie ten smak? Mi takie lody kupowała Babcia, wtedy mi nie smakowały, ale teraz... Słodki powrót do dzieciństwa ;)

Sposób przygotowania:

KROK 1: W garnuszku umieszczamy cukier, sok z cytryny i wodę. Podgrzewamy, nie mieszając, na średnim ogniu. Gdy zacznie wrzeć, gotujemy jeszcze 3 minuty. Zdejmujemy z ognia.

KROK 2: Białka umieszczamy w misie miksera i ubijamy tak długo, aż piana będzie prawie całkiem sztywna. Nie przerywając ubijania, do białek cienkim strumieniem wlewamy syrop. Ubijamy do całkowitego ostygnięcia masy, czyli ok. 10-15 minut.

KROK 3: Masę przekładamy do rękawa cukierniczego i wyciskamy do rożków. Rożki wkładamy np. do kieliszków do wódki, a następnie do lodówki na 15 minut do całkowitego stężenia.

KROK 4: Polewa: W kąpieli wodnej (na garnku z gotującą się wodą stawiamy miskę odporną na wysokie temperatury - woda nie może dotykać miski. Do miski wkładamy czekoladę i rozpuszczamy, mieszając) rozpuszczamy czekoladę, dodajemy olej, mieszamy. Przelewamy do wysokiej chudej szklanki i czekamy aż ostygnie - masa ma być płynna, ale nie ciepła, bo rozpuści nasze lody. Lody zdecydowanym ruchem zanurzamy w czekoladzie, wyciągamy i chwilkę czekamy, żeby nadmiar czekolady spłynął. Ponownie umieszczamy w kieliszkach i wstawiamy do lodówki. Przechowujemy do 3 dni w lodówce. Smacznego! :)