

Lody czekoladowe z bananami

Przepis dodany przez użytkownika trini6



deser

Ilość porcji: 1-2

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- żółtka - 3 szt.
- cukier - 6-7 łyżka(i)
- cukier waniliowy - 1 łyżka(i)
- gorzka czekolada - 15 dag
- kakao - 1 łyżeczka(i)
- mąka ziemniaczana - 1/2 łyżeczka(i)
- mleko - 1 i 1/2 szkl.
- kremówka - 1 szkl.
- babany - 2 szt.
- sok cytrynowy -

Etapy przyrządzania:

1. Żółtka utrzeć z cukrem (łyżkę cukru odłożyć) i cukrem waniliowym. Zetrzeć na grube wiórki 4-5 kostek czekolady, wstawić do lodówki. Pozostałą czekoladę drobno pokroić, dodać do masy żółtkowej razem z mąką ziemniaczaną i kakao. Powoli wlać mleko, nie przerywając mieszania. Masę ustawić na małym ogniu, zagotować, ciągle ucierając mikserem. Natychmiast zdjęć z ognia, garnek wstawić do wody z lodem i ostudzić, nie przerywając przy tym ucierania. Ubić na stywno połowę kremówki z pozostałym cukrem, dodać do przestudzonej masy czekoladowej. Przykryć folią aluminiową i wstawić na 2 godziny do zamrażalnika. W czasie pierwszych 30 minut zamrażania krem należy dwa razy dokładnie wymieszać. Banany obrać, rozgnieść widelcem i połączyć z sokiem cytrynowym. Ubić na stywno resztę śmietany, połączyć ją z kremem bananowym. Lody przełożyć do pucharków, udekorować bananową śmietaną i plasterkami bananów. Przed podaniem posypać po wierzchu wiórkami z czekolady