

# Lody truskawkowe

Przepis dodany przez użytkownika WDK



**Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.**

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: średnio trudne

## Potrzebne składniki:

- truskawki - 30 dag
- cukier puder - 150 dag
- śmietana - 250 ml
- sok z cytryny - 1 łyżka(i)
- sok truskawkowy - 1/2 szkl.
- jogurt - 1/2 szkl.
- czekolad - 1/2 op.

## Etapy przyrządzania:

1. Truskawki oczyścić z szypułek, umyć, osaczyć i przetrzeć przez sito. Przecier wymieszać z cukrem pudrem oraz sokiem z cytryny i schłodzić w lodówce. Schłodzoną śmietanę kremówkę ubić na sztywno i dokładnie wymieszać z przecierem truskawkowym. Masę nałożyć do plastikowego pojemnika i wstawić na co najmniej 4 godziny do zamrażalnika. Co pół godziny mieszać masę. Jogurt rozlać równą warstwą na 4 talerzyki deserowe. Sok truskawkowy przelać do foliowego woreczka, odciąć jeden róg i przez otworek wycisnąć na jogurcie dekoracyjną spiralę. Końcem drewnianego patyczka rozciągnąć warstwę jogurtu i soku tak, by powstały promienie. Na talerzyki ozdobione sokiem truskawkowym i jogurtem nałożyć po dwie kulki lodów. Posypać je pokruszoną czekoladą. Udekorować listkami melisy cytrynowej. Lody podaj z herbatnikami lub biszkoptami. Zamiast jogurtem dekoracyjne wzory możesz wykonać gęstą śmietaną.  
# Nasza rada Lody, które mroziłaś dłużej niż 12 godzin, przed podaniem wstaw na 10 minut do lodówki, by nie były zbyt twarde. Efektownymi wzorkami z soku oraz jogurtu możesz ozdobić także gotowe, kupione, lody.

## Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.