

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.