

Lody z serka

Przepis dodany przez użytkownika Ania K.

mniam mniam

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 540 kCal

Potrzebne składniki:

- serki waniliowe - 2 op.
- Śnieżki - 2 op.
- cukier puder - 3/4 szkl.
- jajko - 2 szt.
- mleko - 2 szkl.
- owoce sezonowe: np. jagody, truskawki, poziomki, maliny. -

Etapy przyrządzenia:

1. Serki waniliowe utrzeć razem z żółtkami i cukrem pudrem na jednolitą masę. Potem „Śnieżkę” ubić w dwóch szklankach mleka, a następnie dodać do masy serowej, całość wymieszać. Białka ubić na sztywną pianę ze szczyptą soli i dodać do masy. Wszystko bardzo ostrożnie i dokładnie wymieszać. W zależności od wybranego smaku, dodać zmiksowane owoce. Całość wyłożyć do tortownicy i zamrozić.

