

Domowe lody waniliowe

Przepis dodany przez użytkownika russet

Przepis na litr lodów.

Czas przygotowania: 2 godziny

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: łatwe

Kaloryczność: 2290 kCal

Potrzebne składniki:

- mleko - 2 szkl.
- śmietana kremówka - 1 szkl.
- żółtka - 6 szt.
- cukier puder - 1 szkl.
- cukier waniliowy - 2 łyżeczka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Mleko zagotować z połową cukru i cukrem waniliowym, bez przerwy ubijając trzepaczką tak, żeby cukier całkowicie się rozpuścił. Następnie zdjąć z ognia i zostawić pod przykryciem na 10min. Żółtka ubijać z pozostałym cukrem - mikserem na średniej prędkości. Mleko ponownie doprowadzić do wrzenia. Gorące mleko stopniowo dodać do żółtek, cały czas ubijając. Całość przelać do rondelka. Podgrzewać ucierając, aż krem osiągnie temp. ok. 80°C. Zdjąć z ognia i jeszcze chwilę ucierać. Śmietanę ubić na sztywno, dołożyć ją do kremu i wymieszać. Masę ostudzić od czasu do czasu mieszając. Wstawić do zamrażalnika na ok. 1h. Gdy masa zacznie krzepnąć, wyjąć i znów ubijać mikresem na wysokich obrotach na puszystą masę. Wstawić do zamrażalnika.

Uwagi:

Krem podczas podgrzewania w żadnym wypadku nie może się zagotować!