

# Jak zrobić lody

Z przepisu wychodzi 1 porcja (660 g) lodów śmietankowych oraz 1 porcja (660 g) lodów wiśniowych.

## Składniki:

- 800 ml śmietanki kremówki 30%
- 530 g mleka zagęszczonego słodzonego (1 puszka)

## Składniki na lody owocowe:

- 300 g mrożonych wiśni lub innych owoców

## Uwaga!

Śmietanka kremówka oraz mleko zagęszczone muszą dobrze się schłodzić w lodówce, minimum 12 godzin.

## Wykonanie:

Do miski wlewamy 800 ml śmietanki kremówki, bezpośrednio wyjętej z lodówki i ubijamy mikserem na wysokich obrotach, na sztywno (na bitą śmietaną). Następnie małym strumieniem dodajemy mleko zgęszczone pi teraz już ubijamy na małych obrotach. Po dodaniu całego mleka zagęszczonego ubijamy jeszcze przez 1 minutę.

Jeżeli chcemy zrobić lody waniliowe wystarczy dodać ekstrakt waniliowy.

Tak przygotowaną masę przelewamy do pojemnika lub pojemników i wkładamy do zamrażalnika na minimum 6 godzin. Po tym czasie mamy gotowe lody śmietankowe lub waniliowe.

## Lody owocowe

Jeżeli chcemy przygotować lody owocowe to połowę (660 g) masy śmietanowej (bazy) po ubiciu z mlekiem zagęszczonym zostawiamy i nie zamrażamy.

Około 300 g zamrożonych owoców (ja użyłam wiśni) blendujemy na pastę. Do tego dajemy 660 g masy śmietanowej (bazy) i wszystko dokładnie mieszamy/miksujemy. Przelewamy do pojemnika i wkładamy do zamrażalnika na minimum 6 godzin. Po tym czasie mamy gotowe lody wiśniowe.

Smacznego!

