

# Domowe lody waniliowe bez maszynki



Autor: **HabibiChi**  
Przepisów: **231** Ocena: **7249**



3-4 os.



30 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- 330 ml śmietany kremówki (30-36%)
- 2 jajka
- 80 g drobnego cukru
- 1 laska wanilii
- szczypta soli

## Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy trzy miseczki. Jajka koniecznie należy sparzyć. Na kilka sekund wkładamy jajko do wrzątku. Do jednej miski wbijamy żółtka do drugiej białka, do trzeciej śmietankę.
- 2 Białka ubijemy na sztywną pianę ze szczyptą soli następnie pod koniec miksowania dodajemy 1/3 cukru.
- 3 Żółtka miksujemy z 1/3 cukru.
- 4 Śmietankę ubijamy na sztywno z pozostałą 1.3 cukru.
- 5 Do ubitej śmietanki dodajemy białka oraz żółtka oraz wyskrobujemy ziarenka z laski wanilii. Wszystko delikatnie mieszamy do połączenia składników a następnie przekładamy do pudełka po lodach. Wkładamy do zamrażalki na min. 8h.

## Twoje notatki do przepisu: