

Lody waniliowe

Autor: **kaktu**

Przepisów: 5 Ocena: 61



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 500 ml zimnej kremówki
- 4 jajka (osobno żółtka i białka)
- 200 g cukru
- 2 łyżki ciepłej wody
- cukier waniliowy/laska wanilii/waniliowy bourbon Dr Oetkera

Sposób przygotowania:

- 1 Przygotowujemy sobie 3 miski, najlepiej 2 z nich żeby były wysokie. Do tej najniższej wrzucamy żółtka , 100 gram cukru, cukier waniliowy i wlewamy 2 łyżki wody - miksujemy do uzyskania gładkiej masy.
Do kolejnej miski wlewamy białka i ubijamy na sztywna pianę. Następnie łyżka po łyżce dodajemy pozostałe 100 gram cukru. Ubijamy chwilę na wysokich obrotach (ja używam ręcznego miksera).
W misce numer 3 ubijamy kremówkę, również na sztywno.
- 2 Kiedy wszystko jest gotowe łączymy nasze składniki w jednej misce, ja robię to w tej gdzie mam jajeczną masę, dodaje po łyżce z każdej z misek i miksuje parę sekund na najwolniejszych obrotach miksera.

Następnie przekładamy masę do pojemnika który możemy zamknąć i wkładamy do zamrażarki.

Przez pierwsze 2 godziny dobrze by było zamieszać lodami żeby nie utworzyły się sopolki lodu:) Np co 30min lekko przemieszać lub użyć miksera na najwolniejszych obrotach, a potem zamknąć na dobre na noc :)

Twoje notatki do przepisu: