

Lody malinowe

325 g malin (lub innych owoców sezonowych)

100 g cukru

500 ml śmietany 30 % schłodzonej

Maliny zmiksować na płynny mus.

Śmietanę ubić z cukrem niemal na sztywno.

Połączyć z musem z malin, dokładnie wymieszać. Przebrać do pojemnika. Wstawić do zamrażalnika na ok. 5 godzin.

Po ok. 1,5 godz. można masę przemieszać aby lody równo się mroziły. Mieszanie można powtórzyć po ok. 3 godz.

Lody kawowe

200 ml mocnej kawy

3 żółtka

250 g cukru

500 ml śmietanki 30 % schłodzonej

Żółtka ubić na kogiel-mogiel ze 150 g cukru.

Po kilku minutach miksowania dodać połowę objętości kawy lekko ciepłej, aby uzyskać gęsty kawowy krem. Wystudzić. Śmietanę ubić niemal na sztywno z resztą cukru (100 g), dodając w trakcie ubijania resztę kawy już wystudzonej. Po ubiciu obie masy dokładnie wymieszać i przełożyć do pojemnika. Wstawić do zamrażalnika na ok. 5 godzin.

Po ok. 1,5 godz. można masę przemieszać aby lody równo się mroziły. Mieszanie można powtórzyć po ok. 3 godz.

