



Lody jeżynowo jogurtowe

Autor: Magdalena Kaczmarek

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Jeżyny przekładam do wysokiego pojemnika i miksuję blenderem. Przecieram przez sitko i odlewam 1/4 szklanki musu. Śmietanę kremówkę ubijam na sztywno, dodaję mleko skondensowane, połowę porcji jogurtu i mieszam mikserem, na końcu dodaję sos jeżynowy. Pucharki do lodów okrągłe wykładam folią spożywczą wylewam łyżkę sosu jeżynowego, na to masę wcześniej przygotowaną, i odrobinę jogurtu greckiego, i tak na przemian aż skończą się składniki. Zawijam folią z góry i wkładam do zamrażalnika na noc. Przed podaniem wyjmuję lody z zamrażalnika 30 minut wcześniej. Jak mamy problem żeby wyjąć z pucharka naszą kulę to wkładam na chwilę do gorącej wody.

1 szklanka mleka skondensowanego
słodkiego,

1 szklanka jogurtu greckiego,

1 szklanka śmietanki łąciata 30 %,

35 dkg jeżyn