



Lody śliwkowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lody o intensywnym smaku i zapachu śliwek.

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Śliwki pozbawiamy pestek, kroimy na mniejsze kawałki i usuwamy skórkę. Do rondelka wsypujemy łyżkę cukru, wrzucamy owoce i mieszamy do czasu, aż większość owoców się rozpadnie, a sos zgęstnieje.

Krok 2

W misce ubijamy 2 żółtka z 50 g cukru i jedną łyżką wody, aż do uzyskania jednolitej puszystej masy. W osobnym naczyniu ubijamy na sztywno białka, dodając pod koniec pozostałą część cukru. Ubijamy ponownie.

Krok 3

Schłodzoną śmietankę łąciatą wlewamy do miski i ubijamy na sztywno. Stopniowo łączymy ze sobą wszystkie masy. Po ich połączeniu dodajemy stopniowo sos śliwkowy.

Krok 4

Całość przekładamy do pojemnika i mrozimy minimalnie 3-4 godziny. Przed podaniem można ozdobić kardamonem lub cynamonem.

Wskazówki

Część powstałego sosu można przeznaczyć do polania gotowych lodów.

Składniki:

- 200 ml Śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)
- 2 jajka
- 3 łyżki cukru
- 200 g śliwek
- nasiona kardamonu lub cynamon (do dekoracji)