



Lody stracciatella

Autor: najlepszewkuchni.pl

Przepis na lody we włoskim stylu z dodatkiem czekolady.

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

W misce ubijamy 2 żółtka z 50 g cukru i jedną łyżką wody, aż do uzyskania jednolitej, puszystej masy.

Krok 2

W osobnym naczyniu ubijamy na sztywno białka, dodając pod koniec pozostałą część cukru. Ubijamy ponownie.

Krok 3

Schłodzoną śmietankę łaciatą wlewamy do miski i ubijamy na sztywno. Stopniowo łączymy ze sobą wszystkie trzy masy. Po ich połączeniu dodajemy posiekaną czekoladę.

Krok 4

Całość przekładamy do pojemnika i mrozimy minimalnie 3-4 godziny.

Wskazówki

W przepisie możemy użyć czekoladę mleczną lub deserową.

Składniki:

- 320 ml Śmietanki Łaciatej 30% (schłodzonej)
- 2 jajka
- 100 g cukru
- 1 łyżka przegotowanej wody
- 1 tabliczka czekolady