



Lody ananasowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Lody ananasowe sprawdzą się szczególnie w upalny dzień. Proste w przygotowaniu lody dla każdego.

Danie: **Deser,**

Osób: **4**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Łatwe**

Przygotowanie

Krok 1

Ananasy z puszki wraz z sokiem przełożyć do miski. Dodać sok z cytryny i zmiksować na gładki mus.

Krok 2

Do garnka wlewamy śmietankę łaciatą i mleko. Zagotowujemy na niewielkim ogniu. W czasie, kiedy mleko się podgrzewa, ucieramy żółtka z cukrem na puszysty krem. Do żółtek dodajemy powoli połowę zagotowanego mleka i miksujemy.

Krok 3

Mleko z żółtkami dodajemy do garnka z pozostałym mlekiem i podgrzewamy. Masa musi zgęstnieć, nie doprowadzamy do wrzenia. Zdejmujemy z gazu i dodajemy mus ananasowy. Mieszamy i odkładamy do przestudzenia.

Krok 4

Przekładamy gotową masę do pojemnika i wstawiamy do zamrażarki na 4-6 godzin. Przez pierwsze 3 godziny, co 30 minut miksujemy chwilę całą masę.

Składniki:

1 szklanka pełnego mleka (3,2%)

1,5 szklanki Śmietanki Łaciatej 36%

3 żółtka

pół szklanki cukru

1 puszka ananasów w syropie (ok. 600 g)

świeżo wyciśnięty sok z 1 cytryny