



Lody kakaowe

Autor: najlepszewkuchni.pl

Danie: **Deser,**

Osób: **1**

Czas: **Powyżej 1h**

Poziom trudności: **Średnie**

Przygotowanie

Krok 1

Mleko Łaciate wlewamy do rondelka, dodajemy 2/3 cukru i 3 płaskie łyłki kakao. Mieszmamy całość i gotujemy. Zestawiamy z palnika.

Krok 2

4 żółtka ucieramy z pozostałą częścią cukru na gładką masę. Dodajemy ją do masy mleczno-kakaowej.

Krok 3

Wstawiamy na delikatny ogień, cały czas mieszając, aby masa lekko zgęstniała. Nie możemy doprowadzić do wrzenia, aby masa się nie zważyła.

Krok 4

Gdy trochę przestygnie, dodajemy śmietankę Łaciatą 30%. Powstałą masę lodową studzimy do temperatury lodówkowej, a następnie mrozimy.

SKŁADNIKI

1 szklanka mleka Łaciate 3,2%

pół szklanki śmietanki Łaciatą 30%

kakao

4 jajka

pół szklanki cukru