

Desery

Lody truskawkowo-kokosowe

Dla ilu osób:
8

Składniki

Purée truskawkowe:

- 250 g świeżych truskawek
- 100 g cukru
- 2 łyżki wody mineralnej
- Sok z jednej cytryny

Masa na lody:

- 400 ml śmietany kremówki
- 400 ml skondensowanego mleka
- 160 ml kremu kokosowego
- 150 g cukru

Metoda

Przygotowanie:

0

Gotowanie:

0

Dla ilu osób:

8

Trudność:

[Missing text '/recipes/details/difficulty' for 'Polish (Poland)'] 0

1. Aby przygotować purée truskawkowe, umieść wodę, cukier i sok z cytryny w rozdrabniaczu MQ 40 – przystawce do blenderów ręcznych Braun i zblenduj do uzyskania kremowej konsystencji.
2. Przepuść przez drobne sito.
3. Za pomocą funkcji Easy Click, łatwo zmień przystawkę na trzepaczkę MQ 10. W dużej misce ubij śmietanę kremówkę z cukrem, aż do uzyskania sztywnej masy. Wyjmij śmietanę z miski i odstaw na bok.
4. Następnie wlej mleko skondensowane wraz z kremem kokosowym do innej miski i ubijaj przez 2 minuty lub do momentu, aż lekko się spieni.
5. Wspomagając się plastikową szpatułką, powoli przelej krem kokosowy do bitej śmietany i dodaj purée truskawkowe. Delikatnie wymieszaj do uzyskania kremowej konsystencji. Przelej masę do hermetycznego pojemnika, przykryj pokrywką lub folią spożywczą i trzymaj w zamrażarce przez co najmniej 4-5 godzin.
6. Na 10 minut przed podaniem, wyjmij lody z zamrażarki, aby zmiękły. Udekoruj świeżymi truskawkami.

Lody mogą być przygotowane wcześniej i przechowywane w zamrażarce przez tydzień.