

www.SztukaKulinarna.pl

Lody czekoladowe I

ilość porcji **8** czas **40 minut** trudność **trudne** koszt **średni**

Potrzebujemy

ilość	jm	produkt	komentarz
4	łyżki	kakao	
1	szklanka	cukier	
3	łyżki	naparu czarnej kawy	
5	szt	kostek lodu	
4	łyżeczki	likieru kawowego	4
3	szklanka	śmietana	
2	łyżki	cukier puder	
1	szt	pomarańcza	
4	szt	owoce jasnych winogron	
4	szt	truskawki	
2	szklanka	woda	

Przepis Kakao wymieszać z dwiema łyżkami wody. Dodać kawę, cukier i 1 szklankę wody. Podgrzewać mieszaninę 6 min., następnie odstawić, wlać drugą szklankę wody i dodać kostki lodu. Mieszać, aż lód się roztopi. Przełożyć do metalowej miski i zamrażać około 1,5 h, aż na wierzchu utworzy się warstewka lodu grubości 2 cm. Mikserem lub trzepaczką ubić masę na gładki krem. Wstawić do zamrażalnika na 1,5 h. Śmietanę ubić z cukrem pudrem. Przed podaniem lody zamieszać i włożyć do pucharków, polać likierem, ozdobić bitą śmietaną i owocami. Składniki

4 łyżki kakao, 1 szklanka cukru, 3 łyżki naparu czarnej kawy, 5 kostek lodu, 4 łyżeczki likieru kawowego, 3/4 szklanki śmietany kremówki, 2 łyżki cukru pudru, 1 pomarańcza, 4 owoce jasnych winogron, 4 truskawki.