

Lody stracciatella

Ingrédients

- 300 g pe nej mietany
- 400 g pe nego mleka
- 100 g cukru
- 80 g glukozy w proszku
- 100 g ciemnej czekolady
- 5 g stabilizatora do lodów

Préparation

1. Lody stracciatella.
2. Ten smak jest jednym z najpopularniejszych i to z dobrych powodów!
3. Lody fior di latte, bez jajek, do których doda em odrobin ę wanilii, ale nie jest to obowi zkowe, wzbogacone chrupi cymi p atkami czekolady dla wi kszej przyjemno ci.
4. To naprawd ę prosty przepis, jak cz sto w moich przepisach na lody u y em glukozy w proszku i stabilizatora, dwóch sk adników, które mo na atwo znale ę w specjalistycznym sklepie lub w internecie, a które pozwalaj uzyska ę bardziej kremowe lody i d u ej si ę przechowuj .
5. Je li jednak ich nie macie, mo ecie usun ę glukoz , zwi kszej c ilo ę cukru i dodaj c odrobin ę neutralnego miodu.
6. Sprz t: U ywam maszynki do lodów Kenwood dostosowanej do mojego robota kuchennego chef titanium.
7. Sk adniki: U y em czekolady Caraïbes od Valrhona: kod ILETAITUNGATEAU na 20% зни ki na ca ę stron (affiliacja).
8. U y em proszku waniliowego Koro: kod ILETAITUNGATEAU na 5% зни ki na ca ę stron ę (bez afiliacji).
9. Podgrzej mleko z wanili .
10. Równocze nie wymieszaj cukier, glukoz ę i stabilizator.
11. Dodaj je do mleka i podgrzewaj delikatnie do rozpuszczenia cukru.
12. Przykryj foli ę i ca kowicie sch ód ę w lodówce.
13. Nast pnie ubij mietan ę na sztywno i delikatnie dodaj do sch odzonej mieszanki.
14. Wlej przygotowan ę mieszank ę do maszynki do lodów.
15. Równocze nie delikatnie rozpu ę czekolad .
16. Gdy lody zaczn ę si ę zestala , wlej czekolad ę cienkim strumieniem, kontynuuj c mieszanie w maszynie do lodów.
17. Czekolada zestali si ę w kontakcie z lodami, tworz c charakterystyczne p atki czekolady lodów stracciatella.