

# Domowe lody śmietankowe

**Czas wykonania:** 30 min ( + 4h oczekiwania)

**Ilość porcji:** 3-4 porcje (10 - 12 niewielkich gałek)

## **Składniki:**

- 250 ml śmietanki kremówki  
30 – 36 %
- 2 jajka
- 30 – 40 g cukru (3-4 łyżki)
- 1 łyżka ciepłej wody



## **Przygotowanie:**

Przygotować sobie 3 garnki; do pierwszego wlać śmietankę kremówkę i odstawić do lodówki, do dwóch pozostałych oddzielić żółtka od białek.

Do żółtek dodać połowę cukru, ciepłą wodę i całość utrzeć na puszystą masę. Do białek dodać szczyptę soli i chwilę ubijać, aż piana będzie lekko sztywna. Do piany dodać resztę cukru i ubić na sztywno. Na końcu ubić schłodzoną śmietanę.

Do białek przelać masę z żółtek i delikatnie wymieszać. Następnie przełożyć ubitą śmietanę i połączyć całość w jedną puszystą masę za pomocą łyżki.

Masę na lody przełożyć do plastikowego pojemnika z pokrywką i odstawić do zamrażalnika i co pół godziny dokładnie wymieszać. Czynność tę powtórzyć 6 razy. Po około 4 godzinach lody będą gotowe do podania.