

# Lody jak od babci, lody włoskie, truskawkowe – przepis

Kto pamięta jeszcze smak włoskich lodów. Lodów takich jak dwadzieścia, trzydzieści lat temu? Takie lody robiła babcia, mama, ciocia... Ale również pamiętam ten smak z przyulicznych lodziarni. Lody z automatu lane do wafelka. Tak to był smak, którego nie da się zapomnieć. Dlatego starałem się odtworzyć ten smak i mi się udało!

Zrobiłem bazę lodową a z nich dwa smaki. Lody śmietankowo waniliowe oraz lody truskawkowe. Te drugie to smak sezonowy bo czerwiec to wysyp polskich truskawek i można kupić smaczne, słodkie truskawki praktycznie wszędzie.



# Lody włoskie – przepis

Potrzebujemy:

1. 1 litr mleka – najlepiej świeżego 3.2% – 3,00zł
2. 2x śmietanka kremowa 330ml – 30% ( minimum 30%) – 3.40zł/szt
3. 6 jaj – 4.20 zł
4. 100g cukru pudru – 0,60zł
5. jeden cukier waniliowy – 1.10zł
6. 200g truskawek – ok. 2,00zł

## Lody włoskie i truskawkowe – przygotowanie

Mleko oraz śmietanki wlewamy do garnka i na małym ogniu zagotowujemy. W międzyczasie jaja rozbijamy i ubijamy wraz z cukrami. Gdy mleko się zagotuje wyłączamy i wlewamy ubite jaja z cukrem. Całość mieszamy ponownie zagotowujemy. Całość przelewamy do miski i miksujemy przez ok 3 minuty. Pozostawiamy do ostygnięcia i ponownie miksujemy.



W międzyczasie blendujemy truskawki. Stopień rozdrobnienia mały. Lubię jak są małe kawałki owoców.

Naszą bazę lodową dzielimy na dwie części. Śmietankowo waniliową przelewamy do plastikowego pojemnika 1L. Resztę przelewamy wraz z miksowanymi truskawkami do miski i ponownie miksujemy aż składniki nam się wymieszają, połączą. Przelewamy do pojemnika 1-1.5L.



Obydwa pojemniki wstawiamy do zamrażalki na 1h. Po tym czasie wyciągamy i ponownie miksujemy. Czynność można powtarzać co godzinę 2-3 razy. Lody nam się powinny ściąć całkowicie po upływie 4-5h.

Smaki jakie odtworzyłem w weekend sprawił mi wiele radości. Ten smak lodów nie jestem w stanie opisać żadnymi słowami. Kupne lody nie są w stanie dorównać smakom lodów, które zrobiłem! Zamiast cukru waniliowego można zastosować łaskę prawdziwej wanilii. Ja niestety nie mogłem jej w weekend kupić ale jestem pewien, że w taki sposób je wykonam. Następne na tapecie będą lody czekoladowe, miętowe oraz pistacjowe. To będzie sztos!

Życzę Wam smacznego!

