



8 LODOWYCH DESERÓW IDEALNYCH NA WIOSNĘ



przepisy.pl



Lody z dodatkiem wanilii z Madagaskaru i prażonymi migdałami

przepisy.pl



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 300 gramów
- migdały pokrojone w słupki - 0.5 opakowań
- cukier - 1 szklanka
- miękkie masło - 85 gramów
- śmietanka kremówka - 250 mililitrów
- szczypta soli

20 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Na suchą, lekko rozgrzaną na niewielkim ogniu patelnię wsypujemy cukier. Kiedy się rozpuści i będzie złotego koloru dodajemy masło.
2. Po połączeniu tych dwu składników dodajemy sól oraz śmietankę i energicznie mieszamy drewnianą łyżką aż uzyskamy oczekiwaną konsystencję.
3. Migdały prażymy na suchej patelni aż będą lekko złote.
4. Na talerzyk wylewamy sos toffi, dodajemy lody z wanilią z Madagaskaru Carte D'or i posypujemy prażonymi migdałami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody czekoladowe z orzechami i miodem



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- orzechy laskowe - 150 gramów
- łuskane pestki dyni - 150 gramów
- łuskane pestki słonecznika - 150 gramów
- miód do polania - 2 łyżki

 10 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Orzechy laskowe siekamy na dość grube części, ciężkim nożem.
2. Rozgrzewamy suchą patelnię i prażymy pestki dyni i słonecznika oraz posiekane orzechy aż lekko się zarumienią.
3. Nakładamy lody do miseczki, posypujemy miksorem orzechowym i polewamy ulubionym miodem.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody waniliowe z solonym karmelem



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla** - 300 gramów
- cukier - 2 łyżki
- woda - 2 łyżki
- masło - 0.5 łyżek



20 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Cukier zalewamy wodą na patelni i wolno podgrzewamy – NIE MIESZAMY.
2. Kiedy cała woda wyparuje, a karmel zbrązowieje, dodajemy masło i delikatnie mieszamy.
3. Karmel wylewamy na papier do pieczenia i nim wystygnie posypujemy jego powierzchnię szczyptą soli (musimy to zrobić nim wystygnie by sól dostała się do środka).
4. Kiedy karmel wystygnie łamiemy go na mniejsze kawałki (według uznania) i dodajemy do lodów Carte D'or z wanilią z Madagaskaru. Serwujemy w pucharku.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody czekoladowe z belgijską czekoladą i owocem granatu



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- owoc granatu - 1 sztuka
- kakao - 15 gramów
- cukier - 100 gramów
- woda - 100 mililitrów



20 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do garnuszka wlewamy wodę, dodajemy kakao, mieszamy i gotujemy.
2. Kiedy kakao zacznie bulgotać dodajemy cukier, mieszamy i gotujemy tak długo aż uzyskamy ulubioną konsystencję (im dłużej gotujemy tym sos będzie gęstszy).
3. Studzimy sos i w tym samym czasie wyjmujemy nasiona granatu.
4. Na dno miseczki, w której będziemy podawać deser wylewamy odrobinę sosu, dodajemy gałki lodów i posypujemy nasionami granatu.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody waniliowe z espresso



Składniki:

- Carte d'Or Vanilla - 300 gramów
- espresso - 60 mililitrów

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Parzymy 2 szoty espresso.
2. Do szklanek wkładamy po 2 gałki lodów waniliowych, a następnie zalewamy świeżo zaparzoną espresso.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody czekoladowe z konfiturą pomarańczową



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- konfitura z pomarańczy - 250 gramów
- starty imbir - 2 łyżeczki
- skórka z pomarańczy - 1 łyżka

 15 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Do gotowej konfitury z pomarańczy dodajemy 2 łyżeczki startego, świeżego korzenia imbiru i ze sobą mieszamy.
2. Wkładamy gałki lodów do filiżanki i dodajemy pożądaną ilość konfitury z pomarańczy z dodatkiem imbiru.
3. Dekorujemy drobnymi paskami skórki z pomarańczy.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Lody czekoladowe z wiśniami i bitą śmietaną



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- wiśnie w likierze - 2 łyżki
- śmietana kremówka - 250 mililitrów
- cukier puder - 2 łyżki



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Schłodzoną kremówkę ubijamy mikserem.
2. Kiedy śmietanka jest już w miarę sztywna dodajemy cukier puder i jeszcze chwilę ubijamy.
3. Wkładamy do pucharków po 2 gałki lodów, dodajemy wiśnie w likierze i na samą górę kładziemy łyżkę bitej śmietany.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl



przepisy.pl

Mus kajmakowy z karmelizowanym bananem



Składniki:

- kajmak - 185 gramów
- śmietana kremówka - 150 mililitrów
- Carte d'Or Chocolate** - 420 gramów
- śmietana do ubijania - 100 mililitrów
- żelatyna w listkach - 1.5 sztuk
- ekstrakt z wanilii - 0.3 łyżeczek
- banan - 3 sztuki
- cukier - 1.5 łyżek
- kajmak - 90 gramów

 20 minut  6 osób  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Listki żelatyny namoczyć w zimnej wodzie na około 5 minut, aż zmiękną.
2. Zagotować 2 łyżki śmietanki do ubijania z 2 łyżkami wody. Zdjąć z ognia, z żelatyny odcisnąć nadmiar wody, energicznie wymieszać ją ze śmietanką, aż całkowicie się rozpuści. Następnie masę wymieszać z kajmakiem.
3. Śmietaną kremówkę wymieszać z pozostałą częścią śmietanki, ubić na sztywno, następnie dodać kajmak. Masę rozdzielić do sześciu pucharków lub szklanek, wstawić do lodówki, aby stężała na co najmniej sześć godzin lub na całą noc.
4. Kiedy masa będzie gotowa, podgrzać 90 g kajmaku z 1.5 łyżeczki wody, wymieszać, aż stanie się płynny i gładki. Odstawić do ostygnięcia.
5. Każdego banana pokroić na 6 ukośnych kawałków, ułożyć na blasze wyłożonej folią i posypać cukrem. Skarmelizować banany za pomocą palnika. (można też na chwilę ułożyć je na rozgrzanym grillu).
6. Lody rozdzielić do pucharków, połączyć sosem kajmakowym, w każdej porcji ułożyć trzy kawałki karmelizowanego banana.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl