



LETNIE DESERY LODOWE



przepisy.pl



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

Pyszne lody z owocami "Lodowa wyspa"



Składniki:

- Big Milk Trio Tropicana**
- kawałki ananasa
- kolorowa posypka – patyczki
- parasolka do lodów



15 minut



2 osoby



Łatwe

Sposób przygotowania:

1. W okrągłej miseczce umieść 3 kulki lodów: śmietankową, ananasową i brzoskwińową.
2. Kawałki ananasa ułóż między kulkami lodów.
3. W lody wetknij parasolkę i posyp deser kolorowymi patyczkami.

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



przepisy.pl

Lody jogurtowe z owocami leśnymi i płatkami



Składniki:

- Big Milk Yogurt Strawberry** - 1 opakowanie
- mrożone jeżyny - 200 gramów
- cukier - 2 łyżki
- jeżyny - 50 gramów
- borówki - 50 gramów
- maliny - 50 gramów
- płatki śniadaniowe - 100 gramów

 5 minut  2 osoby  Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Rozmroź jeżyny i zasyp je cukrem, a następnie zmiksuj i przecedź przez drobne sitko. Gotowy sos jeżynowy wylej na dno pucharka (zostaw trochę, by poleć nim deser na koniec). Możesz również użyć dżemu jeżynowego, a w sezonie zrobić sos ze świeżych owoców.
2. Na wylany na dno pucharka sos wyłóż leśne owoce i posyp je kukurydzianymi płatkami. Następnie nałóż trzy kulki lodów Big Milk Yogurt Strawberry.
3. Na wierzchu lodów ułóż owoce: jeżyny, borówki i maliny. Polej gotowy deser pozostałym sosem i dodaj płatki wraz z owocami.

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



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 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 zaparowanym espresso.

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



przepisy.pl

Czekoladowe ganache z lodami truskawkowymi



Składniki:

- gorzka czekolada - 185 gramów
- Carte d'Or Strawberry** - 300 gramów
- śmietana kremówka - 185 mililitrów
- sól - 1 szczypta
- truskawki - 200 gramów
- cukier - 3 łyżki
- sok z cytryny - 1 łyżeczka

 20 minut  4 osoby  Trudne

Sposób przygotowania:

1. Najpierw przygotować ganache. Czekoladę pokruszyć do miski. Śmietankę podgrzać do temperatury nieco niższej niż temperatura wrzenia, zalać nią czekoladę, dodać sól. Odczekać 5 minut, po czym wymieszać na gładką masę. Odczekać, aż masa ostygnie do temperatury pokojowej, następnie schłodzić ją w lodówce, tak by stężała.
2. Wyjąć z lodówki, przed dalszą obróbką odczekać, aż masa będzie miała ponownie temperaturę pokojową. W przeciwnym razie po ubiciu stanie się grudkowata.
3. W tym czasie pokroić truskawki, każdą średnio na 8 części. Przełożyć je do miski, posypać cukrem. Dodać sok z cytryny, lekko rozgnieść widelcem. Odstawić na 10-15 minut.
4. Używając elektrycznego miksera ręcznego, na maksymalnie średnich obrotach ubić ganache do konsystencji jasnej, puszystej i gęstej masy.
5. Przenieść do woreczka do dekorowania i nałożyć porcję masy na dno każdego pucharka.
6. Na ganache umieścić kulkę lodów, za pomocą łyżki nałożyć truskawki i polać deser powstałym sokiem.

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