

Lody

Dodany przez patryshia

Najlepsze lody powstaną, gdy dodamy do mleka śmietany. Tłuszcz zawarty w śmietanie zapobiegnie wytrącaniu się kryształków zamarzniętej wody. Takie lody będą puszyste i gładkie. Mleko nie może być kwaśne! Jeżeli używamy mleka sproszkowanego, 10 dag proszku rozprowadzamy w 100 ml przegotowanej wody. Jaja z cukrem ucieramy bardzo dokładnie. Masa musi być naprawdę puszysta, bo w przeciwnym razie lody będą twarde. Podczas dodawania mleka, cały czas mieszamy masę. Naczynie możemy postawić na parze /w drugim naczyniu, w którym gotuje się woda/. Jeżeli mimo naszych wysiłków powstaną grudki, ciepłą masę przecedzamy przez sito. Najszybciej lody zamarzną w naczyniach plastikowych i metalowych. Naczynia należy schłodzić. Pojemniki napełniamy do wysokości dwóch trzecich i szczelnie przykrywamy /lody wchłaniają wszystkie zapachy/. Masy nie wkładamy od razu do zamrażalnika, bo lody &opadną&. Musimy ją najpierw ochłodzić /dwie godziny w temperaturze pokojowej/. Podczas zamrażania zajrzyjmy do lodówki. Gdy twardnieją boki, a środek pozostaje miękki - trzeba masę wymieszać. Dobre lody nie mogą być wodniste, zbyt szybko się roztopiać, ale też nie powinny być &twarde& i mieć grudki. Lody to zamrożona mieszanina mleka, jajek i cukru. O smaku i aromacie lodów decydują dodatki.

