

Ciepłe lody w 3 smakach



Potrzebne narzędzia*:

- rękawy cukiernicze wielorazowe lub jednorazowe
- duża tyłka w kształcie gwiazdki
- termometr cukierniczy
- szpatułka silikonowa
- mikser
- waga kuchenna
- miski, garnek
- sitko
- kolorowe posypki - polecam posypki Słodki Bufet

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam.*

Musisz kupić niezbędne akcesoria?
Użyj kuponu rabatowego "cakeitpl",
który obniży ceny w sklepie Słodka Pasja o 5 %,
a w Miniowe Formy 3D aż o 10%!



Słodka Pasja
AKADEMIA I SKLEP SŁODKICH DEKORACJI



MINIOWE FORMY 3D

Ciepłe lody w 3 smakach



Składniki:

Ciepłe lody:

- 2 białka
- 120 g drobnego cukru (podzielone na 100 g + 20 g)
- 30 g puree owocowego (malina / porzeczka)* lub 30 g soku z cytryny
- wafelki do lodów

*Możesz samodzielnie przygotować lub wykorzystać gotowe puree dostępne w sklepach cukierniczych. Przygotowałam samodzielnie - sposób przygotowania znajdziesz poniżej.

Puree malinowe lub porzeczkowe

- Na 30 g puree potrzebujesz około 60 - 70 g owoców.

1. Owoce (mogą być mrożone) umieść w garnuszku i podgrzewaj aż rozpadną się i puszczą sok.
2. Następnie przetrzyj owoce przez sitko aby pozbyć się pestek i skórek.

Ciepłe lody w 3 smakach



Owocowa beza włoska:

1. W garnuszku umieść 100 g cukru i 30 g purée owocowego lub soku z cytryny. Gotuj na wolnym ogniu i kontroluj temperaturę syropu za pomocą termometru cukierniczego.
2. W międzyczasie w misie miksera umieść białka i 20 g cukru. Ubijaj aż powstaną miękkie wierzchołki.
3. Gdy syrop cukrowy osiągnie temperaturę 118°C zdejmij go z palnika. Zmniejsz obroty miksera i cienką stróżką wlej syrop do ubijanych białek. Następnie zwiększ obroty miksera i ubijaj aż beza się wystudzi, będzie lśniąca i bardzo sztywna (może to zająć około 10 minut).
4. Bezę przełóż do rękawa cukierniczego zakończonego tyłką w kształcie gwiazdki i od razu wypełnij nią rożki wafłowe.

Dekorowanie rożków wafłowych

Wafelki możesz udekorować kolorową posypką. Zrób to zanim przygotujesz owocową bezę.

Do dekoracji potrzebujesz:

- 100 g białej czekolady
- kolorowe posypki (polecamy posypki od Słodkiego Bufetu)

1. Roztop czekoladę w mikrofalówce lub kąpieli wodnej. Górną część wafelków zanurz w roztopionej czekoladzie.
2. Następnie obtocz w kolorowej posypce. Poczekaj aż czekolada zastygnie.

Masz ochotę na coś nowego?

Po więcej ciekawych przepisów, tutoriali i recenzji zajrzyj na blog [Cakeit.pl](https://www.cakeit.pl).

Tutaj też nas znajdziesz:

Facebook: [Cakeit.pl](https://www.facebook.com/cakeit.pl)

Instagram: [Cakeit_pl](https://www.instagram.com/cakeit_pl)

Pinterest: [Cakeit_pl](https://www.pinterest.com/cakeit_pl)