

Domowe lody Magnum



Potrzebne narzędzia*:

- forma silikonowa do lodów (użyłam tej większej ale mniejsza też się nada)
- patyczki do lodów wielorazowe (polecam!) lub jednorazowe
- mata silikonowa
- waga kuchenna (np. taka)
- silikonowa szpatułka
- garnek, pojemnik do zamrażania
- mikser/blender

**dla Twojej wygody na liście narzędzi dodałam linki do produktów z których korzystam. Nie musisz już przeszukiwać internetu w ich poszukiwaniu.*

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

Domowe lody Magnum



Potrzebne składniki na 4 duże lody:

Lody o smaku masła orzechowego:

1 puszka mleka kokosowego

$\frac{1}{3}$ szklanki masła orzechowego

$\frac{1}{4}$ szklanki cukru trzcinowego (możesz zamienić na biały)

duża szczypta soli

Solony karmel:

100 g cukru

75 ml śmietanki 30% lub 36%

$\frac{1}{2}$ łyżeczki soli

Skorupka z czekolady:

200 g deserowej czekolady (lub pół na pół z mleczną)

Opis przygotowania:

Lody:

- Wszystkie składniki podgrzej do wrzenia i gotuj jeszcze przez 5 minut, cały czas mieszając. Odstaw do ostudzenia, a potem włóż do lodówki na co najmniej godzinę.
- Przełóż masę do szczelnego pojemnika i umieść w zamrażarce. Co 30 minut blenduj lub miksuj lody. Postępuj tak do momentu aż lody nabiorą odpowiedniej konsystencji.

Domowe lody Magnum



Słony karmel:

1. Cukier umieść w garnku i podgrzewaj na średnim ogniu. Karmel musi nabrać bursztynowego koloru.
2. Dodaj śmietankę i sól. Podgrzewaj cały czas mieszając aż sos stanie się jednolity. Zdejmij garnek z kuchenki.
3. Słony karmel przelej do słoiczka.

Składanie:

1. Rozpuść czekoladę i wysmaruj nią boki foremki
2. Włóż do formy patyczek.
3. Odstaw do czasu zastygnięcia czekolady
4. Do czekoladowych skorupki wyłóż lody wpychając je pod patyczek. Wypełnij formę w 2/3.
5. Na środek wylej niepełną łyżeczkę karmelu.
6. Przykryj karmel lodami i formę umieść w zamrażarce na ok. godzinę aż lody stwardnieją.
7. Tuż przed wyjęciem lodów z zamrażarki rozpuść pozostałą czekoladę.
8. Na lody wylewaj łyżeczkę czekolady i szybko rozsmaruj.
9. Szpatułką zeskrób czekoladę z formy wokół lodów.
10. Lody włóż na kilka minut do zamrażarki, a następnie wyjmij je z formy.

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)

