



LODY O SMAKU HERBATY MATCHA



(W MASZYNCE DO LODÓW) 50 MIN PRZYGOTOWANIA I 10H MROŻENIA
(BEZ MASZYNKI) 50 MIN PRZYGOTOWANIA I 12H MROŻENIA



6-8 PORCJI

SKŁADNIKI



- 4 jaja
- 100 g cukru
- 350 ml mleka
- 1 laska wanilii lub 1 opakowanie cukru z wanilią
- 2 – 3 czubate łyżki zielonej herbaty matcha
- 400 g śmietanki 36%

PRZYGOTOWANIE



1. Przygotuj krem angielski. Jaja wybij do miseczki i oddziel żółtka od białek – te możesz zamrozić i wykorzystać do innego przepisu (np. do bezy lub białkowego biszkoptu). Wlej do garnka mleko, dodaj ziarna wyskrobane z laski wanilii i na średnim ogniu gotuj do momentu wrzenia. W międzyczasie ubij trzepaczką żółtka z cukrem. Gdy mleko zacznie się pieniać, zalej jego niewielką ilością żółtka, aby je zahartować. Dokładnie wymieszaj, przelej do pozostałego mleka i postaw z powrotem na kuchence. Mieszając powoli drewnianą łyżką, doprowadź masę do temp. temp. ok. 74-76°C. Jeśli nie masz termometru – obserwuj. Gotowy krem nieco zgęstnieje, nabrany na łyżkę, powinien utrzymywać się na jej tylnej części, nie spływać, a całość będzie trwać ok. 3 min. Przelej go od razu do miseczki, aby zastopować proces gotowania.
2. Do ciepłego kremu przesiej przez drobne sitko zieloną herbatę i śmietankę, a następnie wymieszaj trzepaczką do połączenia. Postaw miskę w zimnej kąpieli wodnej, aby szybko schłodzić masę i wstawić ją do lodówki na 6 godzin. Następnie przelej ją do maszyny do lodów, a gdy się zmrozi, przełóż do pojemnika i schowaj jeszcze na min. 4 godz. do zamrażalnika.
3. Jeśli nie masz maszyny do lodów, wystudzoną masę lodową przelej do pojemnika (najlepiej metalowego) i schowaj na 2 godz. do lodówki. Po tym czasie wyjmij i wymieszaj wszystko widelcem do ujednoczenia gdzieś tam tworzących się już kryształów lodu. Po 1 godz. powtórz procedurę i tak jeszcze 2 razy. Na koniec również pozostaw lody na min. 4 godziny w zamrażalniku.



KOTLINA NATURY TO MARKA WYBORNÝCH JAJ Z CHOWU EKOLÓGICZNEGO, WOLNEGO WYBIEGU,
ŚCIÓŁKOWEGO, A TAKŻE ZNOSZONYCH PRZEZ KURY ZIELONONÓŻKI.

WIĘCEJ PRZEPISÓW ZNAJDZIESZ NA:

WWW.KOTLINANATURY.PL