

lody waniliowe z pekanami



Autor: **atmapol**
Przepisów: 1 Ocena: 3

3-4 os. 60 min średnie przystępne



Składniki:

- 6 żółtek
- 100 gram cukru
- ok 700 ml mleka tłustego
- 2 łyżki gęstej śmietany
- 2 łaski wanili
- 150 gram orzechów pekan

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować mleko z wanilią (albo wkładając rozkrojona łaskę w całości albo zeskrobujemy ten "czarny piasek" i dopiero dorzucamy do mleka)
- 2 Żółtka ubijamy z cukrem do białosci.
- 3 Powolutku dodajemy mleko do żółtek i tak wymieszane przelewamy do rondla i odstawiamy na mały ogień (UWAGA! NIE GOTOWAC) i tak mieszamy drewnianą łyżką, aż na łyżce zostanie kożuch i sos zacznie gęstnieć.
- 4 Krem angielski zostawiamy do wystygnięcia a potem wkładamy go na godzinę do lodówki.
- 5 Gotowy krem wlewamy do maszyny do lodów (sa już w sprzedaży w wersji domowej) i zostawiamy na jakieś 40 minut do krecenia. Gotowe!

Twoje notatki do przepisu: