

Jak zrobić lody czekoladowe?



© wikimedia commons

Domowe lody to rarytas, któremu trudno się oprzeć. Szczególnie, że przygotowanie ich nie zajmuje zbyt wiele czasu, nawet gdy nie posiadamy specjalnej maszynki.

Wystarczy kilka podstawowych składników

, by cieszyć się smakiem domowych lodów czekoladowych.

Jak uzyskać czekoladowy smak lodów?

W lodach kupowanych w sklepach najczęściej ten smak uzyskuje się **poprzez dodanie kakao**. Jest to z pewnością najprostszy sposób, lecz nie idealny, jeśli chodzi o smak. O wiele lepszym pomysłem jest wykorzystanie

rozpuszczonej czekolady

(gorzkiej, mlecznej lub białej) lub

kremu czekoladowego

(np. Nutelli). W wersjach wegańskich można wykorzystać

karob

. Aby jeszcze bardziej wzbogacić smak i jednocześnie

uzyskać ciekawą konsystencję lodów

, można do masy dodać także
posiekaną lub startą czekoladę

.

Jak zrobić domowe lody w maszynce?

Maszynka do lodów to gadżet kuchenny, który znacznie ułatwia pracę. Jak przygotować masę lodową do tego urządzenia?

- Do przygotowania lodów czekoladowych w maszynce będą potrzebne: czekolada, śmietana kremówka, cukier puder, woda, żółtka i kakao.
- **Czekoladę należy rozpuścić** w kąpieli wodnej i przestudzić.
- Żółtka jajek **ubijamy na gładki puch**, dodając partiami cukier puder.
- Miskę z masą jajeczną stawiamy na garnek z gotującą się wodą i stale ubijając, dodajemy rozpuszczoną czekoladę. Całość **mieszamy do momentu aż masa zgęstnieje**, po czym odstawiamy do przestudzenia.
- **Śmietanę ubijamy na sztywno**, dodajemy masę jajeczno-czekoladową i całość **wlewamy do maszynki do lodów** (ustawionej wedle instrukcji obsługi). Dalsze kroki zależą już od typu maszynki. Smacznego!

Jak zrobić domowe lody czekoladowe bez maszynki?

Choć maszynka do lodów wiele ułatwia, nie każdy ją posiada. Jednak i bez tego gadżetu można się cieszyć domowymi lodami czekoladowymi. Wystarczy tylko znać patenty na ich zrobienie. **Popularne są trzy sposoby: klasyczny, bez jajek i bez jajek i śmietany.** Oto one:

Tradycyjne lody czekoladowe

- Do przygotowania takich domowych lodów będą potrzebne: śmietana 30-36%, jajka, cukier, czekolada.
- **Żółtka oddzielamy od białek** i ubijamy z cukrem. W osobnych naczyniach ubijamy białka i śmietanę.

- **Czekoladę rozpuszczamy** w kąpieli wodnej i po przestudzeniu **dodajemy do masy żółtkowej**.
- Na koniec **wszystkie trzy masy łączymy** delikatnie ze sobą. Później pozostaje całość **przełożyć do pojemnika i zamrozić**. Smacznego!

Lody czekoladowe bez jajek

- Do przygotowania tego typu lodów będą potrzebne: śmietana 30-36%, mleko skondensowane i czekolada.
- **Śmietanę ubijamy na sztywno.**
- Mleko mieszamy z rozpuszczoną w kąpieli wodnej i przestudzoną czekoladą.
- **Obie masy łączymy ze sobą,** przekładamy do pojemnika i zamrażamy.

Lody czekoladowe bez jajek i śmietany

- Do przygotowania tych lodów będą potrzebne: dojrzałe banany i czekolada (kakao lub karob).
- Banany **rozgniatamy widelcem na papkę** i mieszamy z rozpuszczoną czekoladą.
- Masę przekładamy do pojemnika i zamrażamy. Gotowe!

□