

CHODZI ZA MNĄ... SMAK MALINA

polskiej do włoskiej

Lody z konfiturą z czarnego bzu

ELIZA MÓRAWSKA, blogerka kulinarna, mistrzyni domowych, podnoszących na duchu smaków

500 ml śmietanki
36 proc.
200 ml mleka 3,2 proc.
1 laska wanilii,
przepołowiona
3 żółtka
60 g drobnego cukru
Konfitura:
500 g owoców czarnego
bzu
150 g cukru
1 łyżeczka pektyny

Przygotowujemy konfiturę: czarny bez, cukier i pektynę mieszamy w garnku, doprowadzamy do wrzenia i gotujemy 5 minut. Przekładamy do wyparzonych słoiczków.

W rondelku gotujemy mleko, śmietankę i wanilię. W misce ucieramy żółtka z cukrem na kogel-mogel, a potem powoli wlewamy do niego mleko

i ubijamy trzepaczką. Masa powinna być jasna i gładka, bez grudek. Studzimy ją, po czym przekładamy do pojemnika i wstawiamy do zamrażarki. Po mniej więcej 45 minutach do lodów dodajemy konfiturę z czarnego bzu. Dokładnie mieszamy. Mrozimy cztery godziny, mieszając co jakiś czas.



BYLIŚMY NA DESIGN W

Nasze p ekspery

Gdybym była Włoszką, zwiedzi
nasz pawilon, pomyślałabym: „Sk
plikowane te polskie projekty. Tru
je zrozumieć. Jak polskie filmy”.

Co roku przez ponad tydzień cały
diolan żyje designem. Oprócz Salone
Mobile, największych na świecie tar
meblarskich, w kwietniu odbył się
także festiwal projektantów i architek
FuoriSalone, na którym pojawiają się



MACIEJ CIOCH (2)