

LODY ZE ŚWIEŻYCH FIG

(na 750 ml lodów)

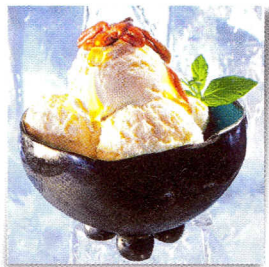


1 kg świeżych fig (około 20 sztuk),
125 ml wody, skórka ostarta z 1 cytryny
(najlepiej ekologicznej, niepryskanej),
150 g cukru, 250 ml śmietanki 36%,
1/2 łyżeczki (lub nieco więcej) świeżo
wyciśniętego soku z cytryny

■ Usuwamy twarde szypułki fig, każdy owoc kroimy na 8 części. Pokrojone figi przekładamy do rondelka (metalowego lub teflonowego), dodajemy wodę i skórkę cytrynową. Przykrywamy i gotujemy na średnim ogniu, mieszając od czasu do czasu, aż owoce będą miękkie (8-10 minut). Odkrywamy rondel, zasypujemy figi cukrem, smażymy, mieszając, aż uzyskają konsystencję dżemu. Zdejmujemy z ognia, studzimy do temperatury pokojowej. Miksujemy ze śmietanką i sokiem z cytryny. Próbuujemy, a jeśli trzeba, dodajemy więcej soku z cytryny – do smaku. Masę schładzamy w lodówce, a potem zamrażamy w maszynce do lodów [kto nie ma maszynki, może wstawić lody do zamrażalnika i mrozić, mieszając co 20 minut – red.].

LODY Z ROQUEFORTA I MIODU

(na 750 ml lodów)



90-125 ml dobrego miodu, 115 g sera
roquefort lub innego z niebieską pleśnią,
250 ml tłustego mleka, 4 duże żółtka,
250 ml śmietanki 36%

■ Podgrzewamy miód w małym rondelku, odstawiamy. Ser kruszymy do większej miski. W rondelku podgrzewamy mleko.

W oddzielnej miseczce roztrzepujemy żółtka i zaparzamy gorącym mlekiem, wlewając je powoli i stale mieszając. Powstałą masę z powrotem przelewamy do rondelka, podgrzewamy na średnim ogniu, stale mieszając plastikową szpatułką i uważając, aby nie przywierała do dna. Kiedy zgęstnieje i zacznie oblepiać szpatułkę, zdejmujemy z ognia i przecieramy przez sito do miski z serem. Mieszamy, aż większość sera się stopi (trochę serowych kawałeczków może pozostać, gotowe lody będą miały ciekawszą konsystencję). Łączymy ze śmietanką i miodem, a potem wstawiamy miskę do większego naczynia z lodem, całkowicie studzimy, następnie wstawiamy do lodówki. Gdy masa będzie zupełnie zimna, zamrażamy ją w maszynce do lodów [kto nie ma maszynki, może wstawić lody do zamrażalnika i mrozić, mieszając co 20 minut – red.].

Z czym podać?

- można skropić podgrzany miodem i posypać uprażonymi pekanami lub orzechami włoskimi.
- dobrym dodatkiem będą pieczone gruszki, znakomicie pasujące smakiem do sera pleśniowego.

LODY JOGURTOWE Z WIŚNIAMI

(na 750 ml lodów)



450 g wiśni (po wydrylowaniu powinniśmy otrzymać 3 szklanki owoców),
150 g cukru, 240 g pełnotłustego jogurtu,
2 krople olejku migdałowego

■ Wiśnie i cukier wkładamy do rondelka. Przykrywamy i zagotowujemy.

Dusimy 5 minut na małym ogniu, mieszając. Gdy zmiękną, zdejmujemy z ognia i studzimy do temperatury pokojowej. Potem przekładamy owoce do blendera wraz z całym sokiem, który puściły podczas duszenia, dodajemy jogurt i olejek migdałowy, miksujemy na gładką masę. Wstawiamy na 2 godziny do lodówki, a potem zamrażamy w maszynce do lodów [kto nie ma maszynki, może wstawić lody do zamrażalnika i mrozić, mieszając co 20 minut – red.].

Z czym podać?

- Upieczcie małe pączki i napełnijcie je przygotowanymi lodami. Na wierzchu każdego pączka możecie ułożyć kilka wyjętych z syropu wiśniaków i skropić odrobiną sosu czekoladowego.

LODY ŚMIETANKOWE

(na mniej więcej litr lodów)



250 ml tłustego mleka, 150 g cukru,
spora szczypta soli, 5 dużych żółtek,
480 g crème fraîche*

■ Ustawiamy metalową miskę w naczyniu z lodem. W rondelku podgrzewamy prawie do wrzenia mleko z cukrem i solą. Żółtka roztrzepujemy. Powoli wlewamy

do nich gorące mleko, stale ucierając. Masę z powrotem wlewamy do rondelka, podgrzewamy na średnim ogniu, stale mieszając plastikową szpatułką, aby nie przywierała do dna. Gdy zgęstnieje, zdejmujemy z ognia i przecieramy przez sito do miski ustawionej w lodzie. Mieszamy cały czas, aż masa ostygnie, a potem wstawiamy do lodówki. Kiedy będzie zimna, łączymy ją z crème fraîche, a potem zamrażamy w maszynce do lodów [kto nie ma maszynki, może wstawić lody do zamrażalnika i mrozić, mieszając co 20 minut, aby masa była gładka – red.].

* Crème fraîche domowym sposobem: mieszamy 500 ml śmietanki 36% z 60 ml maślanki. Pozostawiamy na 24 godziny w temperaturze pokojowej, aż wszystko zgęstnieje. Do czasu podania przechowujemy w lodówce.

Wariacje na temat tego przepisu:

- spróbujcie zamiast crème fraîche użyć takiej samej ilości mascarpone. Takie lody możecie zalać filiżanką espresso – otrzymacie świetne affogato!
- jako dodatek do tych lodów świetnie sprawdzą się kandyzowane wiśnie podgrzane w niedużej ilości ulubionego likieru (np. kirschu lub curaçao). Porcję gorących wiśni układamy na lodach bezpośrednio przed podaniem.