

PRZEPISY NA LODY ŚMIETANKOWE, KAWOWE I CZEKOLADOWE

Wyśmienite lody na bazie mleka i śmietanki. Doskonałe na komunijne przyjęcie lub miłe spotkanie w gronie rodzinnym. Przepisy pochodzą z "Kosowskiej kuchni jarskiej" - książki kucharskiej z 1929 roku.

PRZEPIS NA LODY ŚMIETANKOWE

/Składniki:/

- 0,75 litra mleka
- 0,25 litra śmietanki
- 6 żółtek 40 dkg cukru
- laska wanilii

LUB

- 1 litr mleka
- 0,25 litra śmietanki
- 12 żółtek
- 40 dkg cukru
- wanilia – wystarczy też cukier waniliowy, ale musi być go sporo.

Wanilię zagotować z mlekiem i śmietanką (potem ją wyrzucić), żółtka utrzeć z cukrem i ostrożnie, ciągle mieszając, wlewać mleko do żółtek (a nie odwrotnie).

Chwilę potrzymać na gorącej blasze, nie zagotowując, potem odstawić i oziębic, wlać do formy i kręcić w maszynie do lodów. Gdy są dobrze zmrózone, wyrzucić z formy na półmisek, obłożyć andrutami i podać.

Uwaga: Wyjęcie z formy na półmisek ułatwi zanurzenie formy na sekundę w gorącej wodzie.

PRZEPIS NA LODY KAWOWE

/Składniki:/

- 0,5 litra śmietanki
- 0,25 litra mocnej kawy
- pozostałe składniki jak wyżej, bez wanilii.

Przyrządza się tak samo, jak lody śmietankowe, tylko bez wanilii, a z dodatkiem kawy.

PRZEPIS NA LODY CZEKOLADOWE

/Składniki:/

- 10 dkg kakao
- 1 kieliszek rumu
- pozostałe składniki jak wyżej, bez wanilii.

Przyrządza się tak samo, jak śmietankowe, tylko z dodatkiem kakao i rumu.

Uwaga: Tak samo można przyrządzić lody ze świeżych soków owocowych. Również można do lodów śmietankowych zamiast mleka z wanilią dodać świeżych soków owocowych, a szczególnie smaczne są lody poziomkowe tak przyrządzone.

Lody śmietankowe

25 lutego 2007 | [desery](#)

Składniki:

- mleko – 500 ml
- żółtka – 8
- cukier – 150-200g
- śmietanka 36% – 250 ml

Sposób przygotowania:

Zółtka utrzeć z cukrem. Mleko zagotować i wlewać stopniowo do naczynia z żółtkami wstawionego do garnka z wrzątkiem, cały czas ucierając. Gdy masa zgęstnieje, zdjąć z ognia i dalej ucierać, aż ostygnie. Śmietankę ubić, wymieszać z żółtkami i przełożyć do maszyny do lodów. Gotowe lody włożyć do zamrażalnika. Lody mrożone dłużej niż 12 godzin należy wyjąć na 10 min. przed podaniem.

źródło: Icecream

Lody śmietankowe



Zadne lody nie smakują tak jak te zrobione w domu:) Polecam:) przepis znakomity:)

2 godziny 10 minut

- **mleko** 0.5 l
- **żółtko jaja kurzego** 4 szt.
- **cukier** 4 łyżka
- **laska wanilii** 0.5 szt.
- *Sposób przygotowania*

1. Mleko zagotować z rozerwaną łyżką wanilii
 2. W tym czasie ubić z cukrem żółtka, wlać do nich po trochu- mieszając- gorące mleko, po czym postawić garnek ponownie na słabym ogniu i mieszając- utrzymywać chwilę na ogniu, tak aby masa nieco zgęstniała, lecz nie zagotowała się(zagotowane mleko z żółtkami warzy się)
 3. Odstawić z ognia i mieszając- ostudzić
 4. Zupełnie zimny płyn w płaskim garnku wstawić do zamrażalnika na 2-3 godziny i mieszać co 20-30 min.
 5. Dobrze zamrożone lody można podawać z owocami
-

Lody śmietankowe własnej roboty



- Czas: [POWYŻEJ 60 MINUT](#)

Lody śmietankowe własnej roboty - składniki

- 1 szklanka śmietany kremówki
- 6 żółtek
- 1/2 szklanki cukru
- 1 szklanka bardzo zimnej maślanki

Lody śmietankowe własnej roboty - sposób przygotowania

Zagotuj śmietanę kremówkę. Ubij żółtka z cukrem, powolutku, nie przerywając ubijania, wlewaj gorącą śmietanę. Gdy masa będzie gładka i jednolita, przełóż ją do rondla i podgrzewaj, stale ubijając, aż zgęstnieje. Nie gotuj! Przeceń do miski, wymieszaj z maślanką, wstaw na 2 godziny do lodówki, a potem zamroź w maszynie do lodów lub przykryj folią, wstaw do zamrażalnika i zamrażaj, mieszając od czasu do czasu.

LODY CZEKOLADOWE



Już od dawna zabierałam się za te lody, ale nigdy nie miałam wystarczająco dużo miejsca w zamrażarce na kontener od maszyny ;). No, ale w końcu! Warto było czekać, bo domowe lody czekoladowe są niesamowite; nie powinny nawet leżeć na jednej półce w zamrażarce obok kupnych, bo są o klasę lub dwie lepsze :-). Aksamitne, gęste, no i przede wszystkim mocno czekoladowe, bez sztucznych dodatków czy kakao

... Polecam! (lody smakują również moim dzieciom: wymieszałam w nich czekoladę mleczną, nic nie narzekały ;).

Składniki na około 700 ml lodów:

- 300 ml śmietany kremówki
- 300 ml mleka
- 4 żółtka
- 90 g cukru*
- 100 g dobrej jakości gorzkiej czekolady
- 60 g dobrej jakości mlecznej czekolady
- 1 łyżka ekstraktu z wanilii

W garnuszku z grubym dnem wymieszać śmietanę kremówkę, mleko, cukier. Podgrzać, do rozpuszczenia się [cukru](#), mieszając, zdjąć z palnika (nie gotować).

Żółtka ubić mikserem do białości (mikserem z końcówką do ubijania białek). Wlać do garnuszka z mlekiem wymieszać i podgrzewać, do zgęstnienia. Nie można doprowadzić do wrzenia! (masa od razu się zwarzy). Zdjąć z palnika, dolać ekstraktu z wanilii, wrzucić połamaną na kostki czekoladę, wymieszać do jej roztopienia. Jeśli czekolada nie będzie się chciała dobrze połączyć z resztą mleka, można zmiksować blenderem (ja tak zrobiłam).

Masę ochłodzić do temperatury lodówkowej, najlepiej przez noc (może bardzo zgęstnieć). Przebrać do maszyny do lodów, dalej postępować wg instrukcji Waszej maszyny do lodów.

Masa czekoladowa przed włożeniem do maszyny jest gęsta, musowa, więc można również ją przełożyć do plastikowego kontenera do zamrażarki i zamrozić, bez użycia maszyny do lodów. Co pewien czas trzeba jednak mieszaninę lodową miksować, by ograniczyć powstawanie kryształków lodu.

Smacznego :)

* cukru można dodać mniej, w zależności od słodkości czekolady, której użyjecie; zasada jest jedna: mieszania przed zamrożeniem powinna być słodsza, ponieważ lody z niej wyjdą już mniej słodkie

Src; <http://mojewypieki.blox.pl/2009/07/Lody-czekoladowe.html>

<http://mojewypieki.blox.pl/2009/09/Lody-smietankowe.html>

LODY ŚMIETANKOWE



Przepyszne, kremowe lody śmietankowe. Mają idealną konsystencję i niesamowity śmietankowy smak. Niestety, są dość kaloryczne, więc warto się zaopatrzyć (jeśli istnieje taka możliwość) w kremówkę o obniżonej zawartości tłuszczu - do lodów i deserów używam tylko takiej. A wszystko dlatego, że małej ilości się nie da zjeść, po prostu ...

Składniki:

- 1 szklanka mleka
- 2 szklanki śmietany kremówki
- 2/3 szklanki cukru
- 6 żółtek
- 150 ml gęstej, kwaśnej śmietany (*sour cream*)

Do rondelka wlać szklankę mleka, 1 szklankę kremówki, wsypać cukier. Wymieszać i podgrzać do rozpuszczenia się cukru, natychmiast zestawić z palnika (najlepiej by mikstura była tylko ciepła). Odstawić na 15 minut.

Żółtka ubić, wlać do naszej lekko ciepłej mikstury mlecznej, cały czas mieszając. Postawić na palniku na średniej mocy i cały czas mieszając czekać, aż całość zgęstnieje (zajmie to kilka minut). W żadnym wypadku **nie można dopuścić do wrzenia** (od

razu by się zwarzyło). Zdjąć z palnika, dodać drugą szklankę kremówki, wymieszać. Schłodzić do temperatury lodówkowej.

Po schłodzeniu zmiksować z kwaśną śmietaną (ja to robię blenderem). Zimną mieszankę przelać do maszyny do lodów i dalej postępować według instrukcji jej producenta.

Lody można również przygotować bez maszyny do lodów. Przygotowaną schłodzoną mieszankę zmiksować na puszystą masę, przelać do kontenera i umieścić w zamrażarce. Lody w ciągu procesu mrożenia wyciągać kilkakrotnie (np. w godzinowych odstępach) i powtarzać czynność miksowania. Dzięki temu rozbijają się tworzące się kryształki lodu i powstałe lody mają bardziej kremową konsystencję. Zamrozić.
Smacznego :)

Składniki

- 2 [opakowania](#) Śnieżki
- 1 szkl. śmietany kremówki
- 1,5 szkl. mleka
- 3 jajka
- 3/4 szkl. cukru

Domowe lody śmietankowe

1. Śnieżkę w proszku zmiksować z zminym [mlekiem](#).
2. Kremówkę ubić, dodać do Śnieżki i [delikatnie](#) wymieszać.
3. Jajka zmiksować z [cukrem](#) i dodać do masy i wymieszać.
4. Wstawić na kilka godzin do zamrażalnika.

Lody śmietankowe

03.08.09 16:00



Lody śmietankowe, fot. M. Szymański

Przepis na lody śmietankowe. Pyszne lody własnej roboty. Udekoruj ulubionymi [owocami](#) i częstuj najbliższych!

SKŁADNIKI:

- szklanka śmietany kremówki
- 6 żółtek
- 1/2 szklanki cukru
- szklanka mocno schłodzonej maślanki
- świeże owoce do dekoracji

Kremówkę zagotuj. Żółtka ubij z cukrem do białości. Powolutku, nie przerywając ubijania, wlewaj do nich gorącą śmietaną. Gdy [masa](#) będzie gładka, przełóż ją do rondla i podgrzewaj, stale ubijając, aż zgęstnieje (nie dopuść jednak do zagotowania!). Przecedź do miski, wymieszaj z maślanką, ostudź. Wstaw na 2 godz. do [lodówki](#), a następnie zamroź. Od czasu do czasu mieszaj. Podawaj z ulubionymi owocami.

Lody czekoladowo-wiśniowe

Składniki: 4-6 porcji

1/4 szklanki rozpuszczalnego kakao w proszku
200 g umytych, wydrylowanych wiśni
1/4 szklanki cukru (może być cukier puder)
2-3 szklanek kremówki
kilka kropli olejku waniliowego
5 żółtek z dużych jaj
3-4 łyżki drobno startej gorzkiej czekolady
3-4 łyżeczki grubo startej gorzkiej czekolady
kilka całych wiśni bez pestek do przybrania

Opis przygotowania: 3-4 h

Połączyć ze sobą w mikserze wiśnie, rozpuszczalne kakao w proszku i 2 łyżeczki cukru. Przesypać do rondla, wymieszać ze śmietaną i olejkiem waniliowym, a następnie zagotować. Utrzeć żółtka z resztą cukru. Nie przerywając ucierania wlewać gorącą śmietaną kakaową. Masę ponownie przełożyć do rondelka, w którym gotowała się śmietana, ciągle mieszając podgrzewać, aż masa zacznie gęstnieć. Uważaj, aby nie zagotować bo jajka się za mocno zetną! Gdy krem jest już gotowy, zdjąć go z ognia. Przełożyć do metalowej miseczki, przykryć i wstawić na godzinę do lodówki. Potem wsypać startą czekoladę, wymieszać i przełożyć do zamrażalnika na 3 godziny i zamrażać, co jakiś czas mieszając. Najłatwiej robi się to w maszynce do lodów. Gotowe lody przełożyć do pucharków, posypać grubo startymi kawałkami czekolady i przyozdobić kilkoma wiśniami.

Domowe lody śmietankowe

Składniki:

- 500 ml mleka
- 8 żółtek
- 150 – 200 g cukru
- 250 ml śmietany kremówki

Przygotowanie:

Żółtka ucieramy z cukrem. Wstawiamy do garnka z wrzątkiem. Mleko zagotowujemy i wlewamy małym strumieniem do naczynia z żółtkami. Cały czas ubijamy. Gdy masa zgęstnieje, garnek z wrzątkiem i naszą miską z kremem zdejmujemy z ognia i dalej ucieramy, aż do ostygnięcia. Śmietaną ubijamy i mieszamy z wystudzonymi żółtkami. Przekładamy do naczynia, w którym będziemy lody zamrażać. Wkładamy je następnie do zamrażarki.

Chyba TE !!!!!

Będzie potrzebne:

100 ml mleka skondensowanego,

500 g twarożku śmietankowego (jeśli chcemy zrobić lody waniliowe, użyjmy waniliowego),

1 szkl. mleka (najlepiej chudego, nawet 0,5%),

2 łyżki cukru pudru,

2-3 kropelki [aromatu](#) – w tym przypadku śmietankowego (zależnie od tego jaki smak lodów wybierzemy – takiego aromatu użyjemy).

Z tych [składników](#) wyjdzie nam litr lodów. Musimy je wszystkie tylko razem wymieszać – mikserem, bardzo dokładnie, na gładką masę. Wkładamy potem taką masę na 2-4 godziny do zamrażarki, wyjąć po pół godziny, wymieszać, aby nie powstały kawałki lodu. Z tego bazowego [przepisu](#) na lody śmietankowe możemy wyczarować inne smaki – dodajmy utartej [czekolady](#), zmielonych orzechów lub pistacji, odrobinę konfitury owocowej. I już gotowe - lato jest u naszych stóp.

Składniki

- 120gram cukru pudru
- 4 jaja
- 2 opakowania śnieżki
- 0,5 litra słodkiej śmietany 30% (dobrze schłodzonej)

Sposób przygotowania

1. [1. ubij białka na sztywno dodaj 60gram cukru i wymieszaj 2.żółtka ubij z 60gam cukru 3.śmietane ubij dodaj śnieżki 4. połącz wszystko delikatnie 5. wsadź do zamrażarki na minimum 3 godziny](#)

Lody śmietankowe

Lista zakupów - wszystkie składniki potrzebne do przepisu:

[Śmietana 36%](#) - 0.5 l

[Żółtko jaja kurzego](#) - 5 sztuk

[Cukier](#) - 20 g

[Wanilia](#) - 0.5 laski

Przepis: Lody śmietankowe

1. Żółtka ucieramy z cukrem i 3 łyżkami śmietanki.



2. Pozostałą śmietankę gotujemy ze startą wanilią.
 3. Gorącą śmietankę wlewamy powoli do żółtek i mieszamy aż zgęstnieje.
 4. Gotową masę odstawiamy w chłodne miejsce, aby ostygła.
 5. Zimną masę wlewamy do maszynki i wyrabiamy lody.
-

gość[20.07.09, 23:25]

- [cytuj](#)
- [zgłoś](#)
- [link](#)

Przepis na domowe lody śmietankowe:

Składniki:

5 00 ml mleka

8 żółtek

150 – 200 g cukru

250 ml śmietany kremówki

Przygotowanie:< br/>Żółtka ucieramy z cukrem. Wstawiamy do garnka z wrzątkiem. Mleko zagotowujemy i wlewamy małym strumieniem do naczynia z żółtkami. Cały czas ubijamy. Gdy masa zgęstnieje, garnek z wrzątkiem i naszą miską z kremem zdejmujemy z ognia i dalej ucieramy, aż do ostygnięcia. Śmietanę ubijamy i mieszamy z wystudzonymi żółtkami. Przeładamy do naczynia, w którym będziemy lody zamrażać. Wkładamy je następnie do zamrażarki.

Mrożenie lodów

Konsystencja lodów zależy od sposobu ich mrożenia. Najważniejsza jest częstotliwość ich mieszania. Podczas całego procesu zamrażania, który trwa kilka godzin, należy lody mieszać kilkakrotnie, szczególnie w początkowej fazie kiedy przy ściankach tworzy się twarda warstwa. Później pozostawiamy je do całkowitego stwardnienia.

WANILIOWE - podczas przygotowywania lodów śmietankowych dodajemy do mleka laskę wanilii, z którą zagotowujemy mleko

KAWOWE - do masy śmietankowej dodajemy 2 łyżeczki kawy rozpuszczalnej

KAKAOWE - łyżkę kakao rozprowadzić w zimnym mleku i zagotować, dodać do masy

TRUSKAWKOWE - do lodów waniliowych dodajemy zmiksowane truskawki i łyżeczkę soku z cytryny

BRZOSKWINIOWE - dodajemy do lodów zmiksowane brzoskwinie w syropie i kilka kropli samego syropu

OWOCE LEŚNE - do lodów waniliowych dodajemy zmiksowane jagody i jeżyny

AGRESTOWE - do lodów śmietankowych dodajemy garść zmiksowanych owoców agrestu i 2 łyżki wody

Lody śmietankowe

Składniki

dla 2-4 osób

śnieżka, 1 opakowanie

cukier, wg uznania

jajka, 2 szt.

mleko, ok. 1/2 szkl.

Opis przygotowania

czas przygotowania: do 90 min

Śnieżkę ubić wg. przepisu na opakowaniu. Jajka podzielić, białko ubić z cukrem na sztywną pianę, żółtka i ubite białka dodać do śnieżki wszystko razem wymieszać i wstawić do zamrażarki.

Smaki: np. kakaowe - dodać kakao

np. rumowe - dodać rum

np. wiśniowe - dodać sok wiśniowy.

Domowe lody

28 sty 2011 - 14:17:11

Od jakiegoś czasu chodził za mną smak prawdziwych lodów nie takich kupowanych tylko domowej roboty... i postanowiłam spełnić zachciankę teraz czekają w zamrażalniku :) Robiłyście już lody domowej roboty ? :) Lepsze od kupowanych?;)

oto [przepis](#) :

„Lody śmietankowe własnej roboty - składniki

- * 1 szklanka śmietany kremówki
- * 6 żółtek
- * 1/2 szklanki cukru
- * 1 szklanka bardzo zimnej maślanki(ja dałam mleko)

sposób przygotowania

Zagotuj śmietanę kremówkę. Ubij żółtka z cukrem, powolutku, nie przerywając ubijania, wlewaj gorącą śmietanę. Gdy masa będzie gładka i jednolita, przełóż ją do rondla i podgrzewaj, stale ubijając, aż zgęstnieje. Nie gotuj! Przeceń do miski, wymieszaj z maślanką, wstaw na 2 godziny do lodówki, a potem zamroź w maszynie do lodów lub przykryj folią, wstaw do zamrażalnika i zamrażaj, mieszając od czasu do czasu. "

!!!!!! Robert Raszuk (moje) Czerwiec 2011 – receptury własne ☺ !!!!!

Lody 1 – wyszły jak jogurtowe

- 100 ml mleka skondensowanego
- 500 gr twarożku smietankowego Dr Oetker – super !!!
- 1 szkl mleka (uzylem maslanke i wyszedł jogurtowe lody)
- 50 gr cukru pudru (uzylem cukier waniliowy)
- Opcja: aromat

Lody 2 -

- 3 zoltka ubic z 100 gr cukru pudru na puszysta mase na parze
 - 200 ml mleka skondensowanego
 - 500 gr twarożku smietankowego (President .. nie za dobry)
 - Pol malej puszki smietanki 30%

 - 100 ml mleka (nie dodałem)
-