

# Lody maślankowe

## **Składniki:**

1 szklanka Maślanki naturalnej włoszczońskiej  
1/2 szklanki Śmietany 18% włoszczońskiej  
1 szklanka kremowej śmietanki  
4 żółtka  
1/2 szklanki cukru  
1 łyżka świeżego soku z cytryny  
szczypta soli  
garść owoców sezonowych (np. truskawek)  
+ foremki do lodów na patyku  
i drewniane patyczki

## **Przygotowanie:**

Śmietankę kremówkę podgrzać w rondelku. Nie gotować! Ubić żółtka z cukrem i powolutku, nie przerywając ubijania, dolewać gorącą śmietankę. Po uzyskaniu jednolitej masy przelać z powrotem do rondla i podgrzewać do zgęstnienia ciągle mieszając ok. 3 minuty. Nie gotować!

Przelać przez drobne sitko do miski i schłodzić do temperatury pokojowej. Dodać Maślankę naturalną włoszczońską, Śmietanę 18% włoszczońską, sok z cytryny i sól. Wymieszać. Wstawić do lodówki na co najmniej 4 godziny.

Zmiksovane owoce sezonowe np. truskawki wlać do foremek do lodów (można ułożyć kawałki owoców). Zalać mieszanką lodową, włożyć patyczki i schować do zamrażarki do całkowitego zamrożenia

Smacznego!