

Lody truskawkowe z chałwą



Składniki

- 400 g jogurtu naturalnego
- 150 ml śmietany 30%
- 100 g chałwy waniliowej
- 200 g truskawek
- 1/2 łyżki ekstraktu wanilii
- 2 łyżki cukru pudru

Sposób przygotowania

Śmietanę przelać do rondelka, dodać pokruszoną chałwę i mieszając zagotować. Odstawić w chłodne miejsce do wystygnięcia. Truskawki lekko rozgnieść widelcem, wymieszać z cukrem pudrem i przełożyć na sitko. Spływający sok zachować. Do zimnej śmietany z chałwą dodać jogurt, ekstrakt wanilii i sok z truskawek. Zmiksować do połączenia składników. Przelać masę do schłodzonej maszynki do lodów i dalej postępować według zaleceń producenta. Do gotowych lodów dodać zgniecione truskawki i wymieszać. Przełożyć do pojemnika i wstawić do zamrażarki. Bez maszynki: Masę na lody wstawić do zamrażarki i kilka razy w czasie procesu mrożenia krótko zmiksować. Po ostatnim miksowaniu dodać truskawki, wymieszać i wstawić do zamrażarki.