Dodatki do lodów

Zapomnij o wyszukanych lodach kupowanych w sklepie. Wystarczy pojemnik zwykłych lodów waniliowych i kilka prostych dodatków, by bez wysiłku przygotować znakomity deser.

Wesoła posypka

Jeden z opisanych dodatków można dodać do porcji lodów waniliowych lub przyrządzić w wysokiej szklance kompozycję składającą się z warstw różniących się smakiem, chrupkością i temperaturą.

Orzechy

Użyć lekko uprażonych orzechów włoskich, pekan, płatków lub słupków migdałowych, pistacji albo orzeszków ziemnych. Rozsypać je na blasze do pieczenia i piec kilka minut w piekarniku nagrzanym do 180°C. Trzeba pilnować, żeby się nie spaliły i ostudzić przed podaniem. Wiórki kokosowe można prażyć na suchej patelni około 2 minut.

Słodkie dodatki

Dodać do lodów posiekaną czekoladę lub batony, pianki, kolorowe posypki do dekorowania ciast i inne słodkości, które przyjdą ci do głowy.

Coś do chrupania

Dodać do lodów rozgniecione lub posiekane ciastka lub podać z boku kruche ciasteczka albo ciągnące się kokosowe makaroniki.

Owocowe bogactwo

Owoce jagodowe, świeże lub mrożone, smakują cudownie z lodami – można użyć owoców sezonowych lub z puszki. Można również namoczyć suszone owoce w soku pomarańczowym albo alkoholu i obficie polać nimi lody.

Lody w wersji luksusowej

Oto jak dodać lodom finezji i elegancji.

Kanapki
Włożyć gałkę lodów między dwa czekoladowe ciasteczka i lekko przycisnąć. Zrobić od razu większą ilość i od razu podawać lub szczelnie owinąć każdą porcję folią i włożyć do zamrażarki.

Rabarbarowa niespodzianka
Pokroić rabarbar i włożyć do rondla. Dodać cukier i cynamon. Przykryć i gotować na małym ogniu 5–10 minut, aż rabarbar będzie miękki. Podawać z lodami waniliowymi i kruchymi ciasteczkami.

Ciasto lodowe
Przekroić biszkopt. Na dolną połowę nałożyć gałki lodów i przykryć górną. Polać sosem czekoladowym lub innym, pokroić w trójkąty.

Włoskie affogato
Nałożyć gałki lodów do żaroodpornych kieliszków, do każdego dodać trochę ulubionego likieru. Zalać mocnym, świeżo zaparzonym espresso i podawać.

Lody doskonale smakują podane ze słodkimi sosami.

Sos czekoladowy

PORCJA 250 ml

125 ml śmietanki
1 łyżka masła
45 g brązowego cukru
100 g gorzkiej czekolady dobrej jakości
1 łyżeczka esencji waniliowej

Wymieszać śmietankę, masło i cukier w rondelku. Mieszać na średnim ogniu, aż masło i cukier się rozpuszczą. Doprowadzić do wrzenia i zdjąć z ognia. Połamać czekoladę, dodać i odstawić na 5 minut. Wymieszać, dodać esencję waniliową. Podawać na ciepło lub w temperaturze pokojowej.

Sos karmelowo-migdałowy

PORCJA 180 ml

110 g cukru pudru
125 ml śmietanki
35 g płatków migdałowych, prażonych

Wymieszać cukier i 60 ml wody w rondelku. Ustawić na małym ogniu i mieszać do rozpuszczenia cukru, doprowadzić do wrzenia. Gotować 7 minut, aż syrop stanie się złotobrązowy. Zdjąć z ognia i ostrożnie dodać śmietankę (może pryskać). Mieszanina może też się zrobić grudkowata, więc ponownie ustawić na małym ogniu i mieszać 2 minuty, aż sos stanie się gładki. Dodać migdały. Podawać na ciepło lub w temperaturze pokojowej.

Inne propozycje

Użyć posiekanych prażonych orzechów włoskich, laskowych lub pekan.

Sos truskawkowy

PORCJA 180 ml

250 g truskawek
1 łyżka cukru pudru
1 łyżeczka soku z cytryny

Umyć truskawki, usunąć szypułki i osuszyć ręcznikiem papierowym. Zmiksować na gładki sos z pozostałymi składnikami w robocie kuchennym. Przecedzić przez drobne sitko, żeby usunąć pestki, i przetrzeć grzbietem łyżki. Podawać w temperaturze pokojowej lub lekko schłodzony.

Inne propozycje
Zamiast truskawek użyć malin. Dodać odrobinę ulubionego likieru, na przykład Grand Marnier.

Krem waniliowo-maślany

PORCJA 310 ml

2 i 1/2 łyżki masła
100 g brązowego cukru
125 ml śmietanki
1 łyżeczka esencji waniliowej

Pokroić masło i włożyć do rondla z cukrem, śmietanką i esencją waniliową. Mieszać na średnim ogniu 3 minuty, aż składniki utworzą gładki sos. Podawać na ciepło lub w temperaturze pokojowej.

Sos czekoladowy z likierem

PORCJA 375 ml

125 ml śmietanki
150 g gorzkiej czekolady dobrej jakości
1 łyżka likieru, na przykład Grand Marnier

Zagotować śmietankę w małym rondlu na średnim ogniu. Zdjąć z ognia. Połamać czekoladę, wrzucić do rondla i odstawić na 5

minut. Wymieszać, aż sos zrobi się gładki. Dodać likier, wymieszać i podawać na ciepło lub w temperaturze pokojowej.

Fot. Shutterstock