



Sposób przygotowania

Mleko zagotować z 200 g cukru i wanilią. Żółtka utrzeć z pozostałym cukrem. Mleko wlać do żółtek. Masę wstawić na mały ogień i podgrzewać, aż delikatnie zgęstnieje. Następnie przełożyć do maszyny do lodów i zmrozić. Potem na 2 godziny włożyć do lodówki. Cukier rozpuścić na patelni z 3 łyżkami wody. Gdy masa się rozpuści i delikatnie skarmelizuje, zdjąć ją z ognia i doprawić solą. Lody podawać z przestudzonym, słonym karmelem.

Domowe lody ze słonym karmelem



15 minut



8 porcji



Składniki

- 1,5 l pełnotłustego mleka
- 450 g cukru
- ziarenka z laski wanilii
- 18 żółtek
- 240 ml śmietany kremówki
- 300 g brązowego cukru
- sól