

LODY MUSOWE NA PATYKU

z Mokate Frozenccino Pistacchio Chill



40 min



10h 40 min



10-12 porcji

Składniki:

SPÓD

- 4 łyżki Mokate Frozenccino Pistacchio Chill
- 100 ml śmietanki 36%
- 1,5 łyżeczki żelatyny
- 80 g białej czekolady
- 200 g podbitej śmietanki 36%
- 300 g białej czekolady do obłania lodów
- 30 g pasty pistacjowej



Przygotowanie:

- 01 Żelatynę zalać zimną wodą i odstawić do napęcznienia.
- 02 Podgrzać śmietankę, dodać Mokate Frozenccino Pistacchio Chill oraz napęczniałą żelatynę i wymieszać.
- 03 Masę zalać białą czekoladą i mieszać, aż powstanie jednolita emulsja.
- 04 Dodać podbitą śmietankę i delikatnie wymieszać różgą, a następnie szpatułką.
- 05 Wlać mus do formy na lody i wstawić do zamrażarki na 6 godzin.
- 06 Rozpuścić białą czekoladę, dodać pastę pistacjową i wymieszać. Przełożyć do wąskiej, wysokiej szklanki.
- 07 Wyjąć lody z formy, ułożyć na tacę wyłożoną papierem do pieczenia, zanurzać w roztopionej czekoladzie i odkładać na papier.
- 08 Lody wstawić do lodówki, aby stopniowo rozmrażały się przed podaniem.