



przepisy.pl

Lody czekoladowe z musem z czarnej porzeczki i jeżynami



Składniki:

- Carte d'Or Chocolate** - 300 gramów
- jeżyny - 0.5 szklanek
- Czarna porzeczka świeża lub mrożona - 1 szklanka
- cukier - 2 łyżki
- woda - 3 łyżki

[Zamów świeże składniki z dostawą do domu do wybranych przepisów. Sprawdź.](#)

10 minut 2 osoby Łatwe

Sposób przygotowania:

1. Jeśli porzeczka jest mrożona najpierw ją rozmrażamy, jeżeli jest świeża płuczemy owoce i osuszamy.
2. Owoce wraz z cukrem i wodą mielimy blenderem do uzyskania gładkiej masy. Jeśli jest nadal gęsta dodajemy więcej wody, tak by konsystencja była dobra do polania lodów, ale nie zbyt wodnista.
3. Nakładamy lody do miseczki, polewamy sosem i dekorujemy owocami.

Przepis ten pochodzi z serwisu kulinarnego www.przepisy.pl. Znajdź nas na Facebooku www.facebook.com/przepisypl