

Najlepsze lody waniliowe

Testowałam różne przepisy na tradycyjne lody waniliowe. Do testu wybrałam 4 przepisy: Davida Lebovitz'a, Michela Roux, lody z serwisu Bon Appetit oraz domowe lody z przepisu babci, który dostałam od koleżanki. Wszystkie lody wyszły, były smaczne, nieznacznie różniły się składem. Tu więcej śmietanki, tam więcej mleka, szczypta soli... Pod kątem smaku i konsystencji zdecydowanym liderem są lody waniliowe Davida Lebovitz'a i ten przepis wam polecam. Wydaje mi się, że ich sekret tkwi w tej szczypcie soli! Dodatkowo dodam jedynie, że jeśli chcemy uzyskać sos waniliowy, czyli nie zamrażamy, wtedy polecam przepis serwisu Bon Appetit ☐

Mleko z solą i cukrem podgrzewamy w garnuszku, dodajemy ziarenka wanilii z przekrojonej laski. Laskę też wrzucamy. Zagotowujemy. Odstawiamy w ciepłe miejsce na 1 godzinę aby aromat wanilii dobrze przeszedł do mleka.

Następnie należy przygotować łaźnię lodową- dużą miskę, nasypać do niej lodu, ewentualnie dolać zimnej wody. W tej misce umieścić drugą miskę, wlać zimną śmietaną.

W kolejnej misce wymieszać żółtka. Powoli, z powrotem rozgrzać lekko mleko (ma być ciepłe, nie gorące), odlać 100ml, do żółtek, mieszając energicznie. Jeśli mleko będzie za gorące żółtka zetną się. Żółtka z mlekiem przelać z powrotem do garnka z mlekiem, gotować na minimalnym ogniu, cały czas mieszając. Robimy to tak długo aż masa w garnku stężeje (jak rzadki budyń), trwa to kilka minut.

Waniliowy krem, lekko przestudzamy (10 minut), dodajemy do śmietany w łaźni lodowej. Całość schładzamy w lodówce, najlepiej przez całą noc. Wyciągamy zużyte laski wanilii (można je wypłukać w wodzie i użyć do aromatyzowania cukru). Schłodzoną masę waniliową wrzucamy do maszyny do lodów i postępujemy zgodnie z interakcjami.

Bez maszyny- masę miksujemy mikserem przez 10 minut. Wstawiamy do zamrażarki na 30 minut, wyciągamy krótko miksujemy, czynność powtarzamy 2-3 razy. Następnie robimy to samo w odstępach co 1 godzinę (2-3 razy). Po całym miksowaniu zostawiamy na ok 6-10 godzin w zamrażalniku. Wielokrotne miksowanie sprawi, że lody będą puszyste, o gładkiej konsystencji bez kryształków lodu.

Smacznego!

Składniki na 1 litr lodów:

- 250ml tłustego mleka
- szczypta soli
- 150g cukru
- 2 laski wanilii, przecięte wzdłuż na pół
- 500ml śmietanki 30% (schłodzone)
- 5 dużych żółtek (schłodzone)
- lód (ok 500g)