

LODY CZEKOLADOWO -WIŚNIOWE Z SOPLICĄ

🕒 > 60 MIN

🍽️ 12 PORCJI

📊 ŁATWY

Składniki

- 500 g mrożonych wiśni bez pestek (wcześniej rozmrożonych)
- 200 g gorzkiej czekolady
- 400 g mleka zagęszczonego słodzonego
- 480 ml śmietanki 30%
- 120 ml Soplipy o smaku Wiśni w Czekoladzie

Przygotowanie

1. Czekoladę roztapiamy w kąpeli wodnej. Mleko zagęszczone blendujemy z wiśniami na jednolitą masę, dodajemy do czekolady i mieszamy. Zdejmujemy miskę z kąpeli wodnej i studzimy przez ok. 10–15 min.
2. Za pomocą miksera ubijamy śmietankę na pianę i wlewamy do niej masę czekoladowo-wiśniową, cały czas miksując.
3. Przelewamy do słoika i wkładamy do zamrażarki na minimum 6 godz.

