

# Domowe lody na patyku

Wypróbuj nasze pyszne lody z laską wanilii

8 sztuk    średni  20 Min.



## Składniki:

### Składniki:

150 g truskawek  
1 opak. Laski wanilii z Wysp Pacyfiku Dr. Oetkera  
500 ml śmietanki 30% tł. (schłodzonej)  
210 g mleka zagęszczonego, słodzonego (1/2 puszki)

- 1** Truskawki umyj, usuń szypułki, zmiksuj i przetrzyj przez sitko, aby otrzymać mus bez pestek.
- 2** Laskę wanilii przetnij wzdłuż na pół i wyskrob ziarenka. Schłodzoną śmietankę umieść w wysokim naczyniu, dodaj ziarenka wanilii i ubij na sztywno. Następnie stopniowo, cienkim strumieniem wlewaj mleko skondensowane i delikatnie mieszaj szpatułką do połączenia się składników. Na dno pojemniczków o pojemności 120 ml do lodów rozłóż równomiernie mus truskawkowy, a następnie waniliową masę.
- 3** Małą łyżeczkę zanurz w każdym pojemniczku i „pociągnij” mus w górę, aby powstały truskawkowe smugi. Lody wstaw do zamrażarki. Po ok. 1 h chłodzenia zanurz w nich patyczki, a następnie pozostaw na ok. 10 - 12 h do całkowitego zamrożenia.

### Porada z kuchni doświadczalnej Dr. Oetkera

- Zamiast Laski wanilii możesz użyć zamiennie [Pasty waniliowej Intense](#), [Ekstraktu naturalnego z wanilii Bourbon](#) lub [Cukru z wanilią Bourbon Dr. Oetkera](#) w proporcji 2-4 łyżeczki na 250 g mąki lub 500 g masy.