

# Lody o smaku słonego karmelu

Karmel niejedno ma imię. Mojej przyjaciółce niezmiennie kojarzy się z cukierkami – krówkami, brat zapytany o ulubione wcielenie karmelu, odpowiedział, że kocha go pod postacią andrutów, które babcia smarowała masą karmelową, córka uwielbia gofry z dodatkiem jeszcze cieplej, karmelowej polewy, natomiast mnie karmel kojarzy się z najlepszymi lodami jakie jadłam w swoim życiu. Były to lody o smaku solonego karmelu, zakupione w małej cukierni w Paryżu. Po powrocie postanowiłam w domowym zaciszu odtworzyć właśnie ten smak. Zapytacie czy karmel i sól to zgrany duet? Ja odpowiem, że to wyjątkowo dobrana para. W tym związku prymu nie wiecie ani sól ani karmel, wręcz przeciwnie, wzajemnie się wspierają, aby dać z siebie to co najlepsze.



## Składniki

Proporcje na 5 porcji

4 łyżki cukru trzcinowego Cukier Królewski

100 g mleka (2%)

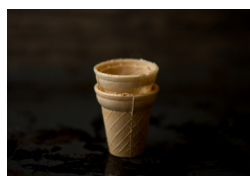
250 g śmietany kremówki (36%)

350 g masy krówkowej

1 laska wanilii

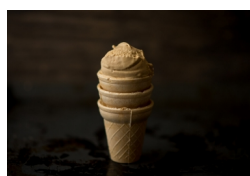
1,5 łyżeczki soli

## Przygotowanie



### Krok I

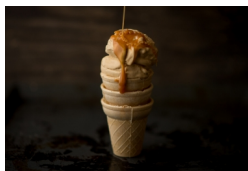
W garnku, na średnim ogniu, mieszamy mleko, śmietaną kremówkę, masę krówkową, cukier oraz nasiona wydrążone z laski wanilii. Gdy wszystkie składniki utworzą jedną, gładką konsystencję dodajemy sól. Róbmy to powoli, zaczynając od 1/2 łyżeczki. Ilość soli tak naprawdę zależy od naszych upodobań kulinarnych.



### Krok II

Masę przelewamy do miski i schładzamy przez godzinę w lodówce. Następnie mieszankę przelewamy do maszyny do lodów i postępujemy zgodnie z instrukcją producenta. Jeżeli nie posiadamy maszyny do robienia lodów, schłodzoną mieszankę wyciągniętą z lodówki miksujemy, przelewamy do pojemnika i wkładamy do zamrażarki. Podczas chłodzenia się lodów, kilka razy je miksujemy, aby uniknąć wytworzenia się kryształków lodu.

### Krok III



Przekładamy lody do wafelków lub miseczek i, jeśli mamy ochotę na jeszcze trochę więcej słodyczy, ozdabiamy sosem karmelowym (różne wariacje tej polewy znajdziecie w niejednym przepisie na naszej stronie).