

Lody waniliowe z solonym karmelem

Lody waniliowe z solonym karmelem – klasyk w nowej odsłonie

Odkryj niebiański duet smaków – kremowe lody waniliowe Carte D'or z Madagaskaru przełamane chrupiącym, solonym karmelem. To **doskonałe połączenie słodczy i subtelnej słoności**, które rozpieszcza podniebienie i dostarcza niezapomnianych wrażeń smakowych.

Dla kogo?

Deser idealny dla miłośników kontrastów smakowych. Przypadnie do gustu zarówno *dzieciom*, jak i dorosłym, którzy cenią sobie klasyczne smaki w nowoczesnym wydaniu. To propozycja dla osób, które lubią eksperymentować w kuchni, ale nie chcą spędzać przy tym wielu godzin.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na *letnie spotkania w ogrodzie*, rodzinny obiad czy romantyczną kolację we dwoje. Sprawdzi się również jako efektowne zwieńczenie przyjęcia urodzinowego. Możesz podać go solo w eleganckich pucharkach lub jako dodatek do ciepłej szarlotki czy intensywnie czekoladowego ciasta.

Czy wiesz, że...

Sekret idealnego solonego karmelu tkwi w **odpowiednim momencie dodania soli**. Należy posypać nią karmel zanim zastygnie – dzięki temu kryształki wnikną w jego strukturę, nadając mu charakterystyczny, wyrazisty smak. Proces karmelizacji cukru wymaga cierpliwości – nie mieszaj go podczas podgrzewania!

Dla urozmaicenia

Spróbuj podać lody w *waflowych miseczkach* lub udekorować je świeżą miętą. Możesz również pokruszyć karmel na drobniejsze kawałki i wymieszać go bezpośrednio z lodami, tworząc marmurkowy efekt. Dla jeszcze większej intensywności smaku, dodaj do karmelu odrobinę wanilii lub szczyptę cynamonu.