

Lody waniliowe z truskawkami i polewą waniliową

Klasyczne lody waniliowe z sosem angielskim i truskawkami

Kremowe lody waniliowe w towarzystwie aksamitnego sosu angielskiego i świeżych truskawek to propozycja deseru, który zachwyci każde podniebienie. Ten elegancki przysmak łączy w sobie delikatną słodycz lodów, bogaty aromat wanilii oraz orzeźwiający smak sezonowych owoców.

Dla kogo?

Deser ten idealnie sprawdzi się zarówno dla **miłośników klasycznych smaków**, jak i osób poszukujących eleganckiego zwieńczenia rodzinnego obiadu. Jest to propozycja, która zadowoli zarówno dzieci, jak i dorosłych. Dzięki prostocie wykonania, każdy może przygotować ten wykwintny deser we własnej kuchni.

Na jaką okazję?

Lody waniliowe z sosem angielskim doskonale sprawdzą się jako *eleganckie zakończenie* uroczystej kolacji, niedzielnego obiadu czy spotkania z przyjaciółmi. To również świetny pomysł na letnie popołudnie, gdy potrzebujesz czegoś orzeźwiającego i jednocześnie wykwintnego.

Czy wiesz, że?

[Sos](#) angielski, znany również jako *custard*, to tradycyjny dodatek do deserów wywodzący się z kuchni brytyjskiej. Sekret jego doskonałego smaku tkwi w powolnym podgrzewaniu i ciągłym mieszaniu, co zapobiega ścinaniu się jajek. Właściwie

przygotowany sos powinien mieć aksamitną konsystencję i intensywny waniliowy aromat.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić ten deser o **różnorodne dodatki** – świeże maliny, jagody, posiekane orzechy czy domowe kruche ciasteczka. Dla bardziej wyrazistego smaku, dodaj do sosu szczyptę cynamonu lub kardamonu. Efektowną prezentację uzyskasz formując lody w idealne kulki za pomocą specjalnej łyżki zanurzonej wcześniej w gorącej wodzie.