10 g gorzkiej czekolady (70% kakao), pokrojonej na kawałki
50 g gorzkiego kakao
400 g pełnotłustego mleka
200 g śmietany (min. 30%)
150 g cukru
4 żółtka
szczypta soli

- do naczynia miksującego włożyć czekoladę, rozdrobnić – 5 sek., obr. 8
- dodać pozostałe składniki, gotować 8 min, obr. 2, temp. 90 st.
- masę przelać do foremki do zamrażania (aluminiowej, silikonowej) do wysokości maks. 4 cm, przykryć folią spożywczą i pozostawić do całkowitego ostygnięcia, a następnie zamrozić

- zamrożoną masę przełożyć na 15 min. do lodówki, a następnie pokroić na kawałki (około 4 x 4 cm)
- połowę porcji lodów włożyć do naczynia miksującego, rozdrobnić – 15 sek., obr. 9, następnie ubić pomagając sobie kopystką – 30 sek., obr. 6.
- gotowe lody przełożyć do miski i tak samo postąpić z drugą połową porcji

Uwaga: podawać w pucharkach bezpośrednio po przygotowaniu. Lody można udekorować wiórkami orzechowymi, czekoladowymi, bitą śmietaną, sosem owocowym lub Advocatem .