

# Bomba de înghetata cu cirese



Dragii mei, mi-am propus sa fac acest tort de inghetata de prin 2007 (daaa, anul ala a fost unul foarte *culinar* ☐ ) insa abia acum, iata, am reusit sa-l fac si nu mi-o iert, pentru ca e atat de gustos incat cu greu l-as putea descrie!!!! Bomba de inghetata cu cirese de astazi va este, asadar, intru totul dedicata (Bogdi a decretat-o preferata lui ☐ )

## Ingrediente pentru cca. 8 felii:

- o portie **inghetata de vanilie**
- o portie **inghetata de ciocolata**
- 200 g zahar
- 300 ml apa
- 300 g cirese pietroase sau cirese din compot
- 3 galbenusuri
- 2 linguri suc de cirese sau lichior de cirese(ori **visinata**)

- 60 g paine de seara sau biscuiti
- 150 ml smantana pentru frisca
- ciocolata pentru ornat

### **Mod de preparare:**

Se tapeteaza o forma de bomba □ , un bol de cca. 2 litri, cu folie alimentara transparenta (se uda bolul pentru ca folia sa se lipeasca bine).

Se lasa sa se dezghete putin inghetata de ciocolata...si cand zic putin, chiar ma refer la un timp foarte scurt fiindca altfel nu veti mai putea imbraca forma. Forma se „imbraca”, deci, cat mai uniform, in inghetata. Se congeleaza o ora.

Se dezgheata si inghetata de vanilie in acelasi mod. Se aseaza peste inghetata de ciocolata, se niveleaza si se mai congeleaza o ora.

Se fierbe apa cu zaharul, la foc mic, pentru aproximativ 8 minute. Se scot samburii din cirese, se adauga la sirop. Se mai fierb inca 5 minute. Se aseaza apoi intr-o sita, se scurg si se pun deoparte. Se bat galbenusurile in bain-marie. Se adauga 3-4 linguri de sirop, in fir subtire. Se bate crema si se lasa sa se raceasca. Se omogenizeaza apoi sucul sau lichiorul de cirese.

Se rade fin painea de seara; daca folositi biscuiti, ii macinati. Se bate bine frisca. Ambele se omogenizeaza cu ciresele. Compozitia se toarna in forma, in golul din mijloc, si se lasa in congelator peste noapte. Cand se scoate, se plonjeaza pentru scurt timp in apa fierbinte si se rastoarna pe un platou. Se indeparteaza cu grija folia.

Se decoreaza, dupa fantezie, cu fulgi de ciocolata, frisca batuta si cirese.

Eu n-am mai avut cirese pentru decor, fiindca ciresul nostru este doar un pui □

...primele cirese din anul asta au fost savurate de Bogdi:

[shashin type="photo" id="15256" size="large" columns="max"]

order="user" position="center"]

Lasati tortul de inghetata la frigider pentru cateva minute inainte de a-l servi, pentru ca doar atunci va veti bucura pe deplin de gustul lui extraordinar:



Sectioniune rece si extrem de delicioasa, credeti-ma!!!!!! ☐

*Laura Sava*



*Laura Sava*

...si asa cum v-am obisnuit, partea dedicata voua:





Pofta maaaare, maaaare!!!