

Cafea cu lapte si inghetata



Laura Sava

Dragii mei, va invit sa ne delectam impreuna cu o **bautura racoritoare** si reconfortanta, o cafea cu lapte si inghetata...asa, ca de sfarsit de saptamana ☐

Eu si Cipi ne-am relaxat, sorbind din paharele mari pe balansoar, sub salcia in care adia, plapand, un vant de toamna...

Mie imi e dor de vara cand inca e vara ☐ Nu pot schimba asta,

oricat m-as stradui, pentru ca ador vara!!! De-aia imi si fac tot felul de bunatati reci, la pahar sau tava :))

Ingrediente:

- 275 ml cafea espresso

Compozitia de inghetata:

- 3 galbenusuri
- 150 g zahar brun
- un pliculet zahar vanilat (10 g)
- un varf de cutit sare
- 200 ml smantana pentru frisca

Pentru ornat:

- frisca batuta pentru ornat (cca. 100 ml)

Sfat: daca asezati compozitia intr-o forma si o lasati la inghetat 1-2 ore (dupa care o scoateti si o amestecati energic pentru a sparge cristalele de gheata) veti obtine o delicioasa inghetata de cafea.

Mod de preparare:

Primul pas e pregatirea cafelei. O lasam apoi la racit si ne ocupam de compozitia de inghetata.

Preparare inghetata de vanilie:

Amestecam galbenusurile cu 100 g zahar, cu zaharul vanilat si cu sarea pana cand obtinem o crema.

Batem frisca lichida pana la jumatate cu zaharul ramas (50g).

In continuare, amestecam galbenusurile cu frisca si cafeaua, cu ajutorul telului.

Amestecul obtinut se pune intr-un recipient special pentru cuburi de gheata care se lasa la congelator cateva ore.



Si iata cum puteti obtine delicioasa cafea cu lapte ☐

Iata cum a decurs totul: puneti cate 6 pana la 8 cuburi in pahare inalte:



Laura Sava

Umpleti paharele cu lapte rece:



Laura Sava



Laura Sava

Un „glob” mic de inghetata..care, la mine, ca de obicei, s-a topit pe jumatate pana am pregatit totul pentru pozat :))



Laura Sava

La final, incoronati bautura frapata cu frisca batuta si pudra de cacao. Sau cu nes:



Laura Sava



Laura Sava

Pentru voi, cu mare drag!!!



*Laura
Sava*

Iar aici: **Cappuccino inghetat**, aveti o alta idee „rece” si delicioasa :))