

Clovn de inghetata



Acest clovn de inghetata a fost facut in intregime de Bogdi meu drag, asa ca sint extrem de mandra de el!!!!!!!!!!!! ☐

A participat la un concurs numit „Puisorul meu e mare bucatar!!!”, un concurs dedicat micilor bucatari, cu ocazia zilei copiilor. Eu i-am propus un alt desert (pe care, probabil, il va pregati tot el si vi-l vom arata cat de curand) dar in final m-am conformat dorintei lui si iata, va prezentam, in premiera mondiala :D, prima „reteta” a lui Bogdi: Clovn de inghetata!!! :))

Adevarul este ca numai eu stiu cum am reusit, pana la urma, sa il determin s-o faca, penrru ca ieri i-am „intins” bazinul in gradina si eram very close sa nu mai aparem cu nici o reteta ☐

...de-aia si clovnul nostru e un pic cam ciuntit, saracul!!! Din cauza de prea mare graba, a uitat sa-i puna urechile..dar chiar si asa, eu sint foarte mandra de el!!!

Ingrediente pentru 4 portii:

- 4 hartiute de muffins
- 2 portii **inghetata de vanilie**

- 2 portii **inghetata de ciocolata**
- 4 **cornete de inghetata** din napolitana (facute in casa sau cumparate)
- drajeuri colorate, cu ciocolata, pentru ornat

Mod de preparare:

Fiecare dintre suporturile de hartie se pune pe cate o farfurie de desert (se pun cate doua pentru mai multa stabilitate)

In fiecare se pune cate o biluta de inghetata si se aseaza cate un cornet pe post de palarie...zice reteta noastra...numai ca la noi s-a intamplat exact invers ☹ ...dat fiind faptul ca micul meu bucataras a vrut ca mai apoi sa isi si manance opera ☹ ...si asta doar sub forma de inghetata la cornet!

Daca se realizeaza ca si in reteta, lucrurile decurg muuuult mai usor...adaugati doar cupa de inghetata in forma de hartie si ii „lipiti” cornetul.

Drajeurile se aseaza pe post de ochi, nas, gura si urechi...

La noi, pentru ca inghetata dadea deja semne de oboseala :))

...”urechile” au fost lasate la o parte.

Se serveste imediat:



Speram din tot sufletul ca v-a placut!!!

Si cum va spuneam mai sus, eu una sint extrem de mandra de iubitul

meu mic, caci chiar a „lucrat” singur, nu l-am ajutat cu absolut nimic.

...si doar se stie, important e sa participi nu sa castigi...desi nu cred ca puiul meu s-ar supara daca s-ar intampla asta :))

Povestea premiului:

Ii felicitam cu mare drag si pe ceilalti bucatarasi, foooarte priceputi: Teo, Cristi si Calin, care ne-au incantat ochii cu dibacia lor. Aici puteti citi povestea fantastica a castigatorilor, prezentata atat de frumos de Cooly:

„Lume, lume!!!

Adunati-va cu totii sa-i vedeti pe cei mai mari si mai talentati bucatari din lume. S-au adunat din toate colturile regatului sa va bucure cu bucate alese, pregatite dupa retete si secrete numai de ei stiute. Cu mare dibacie au dat viata la clovni din inghetata cremoasa si laptoasa adusa tocmai din indepartata Italie si la flori din frisca batuta timp de trei zile si trei nopti si biscuiti copti tocmai de patiserii francezi. Au insuflat magie canilor reci din ceramica si au copt checuri pufoase ca norii de pe cer. Au ridicat din frisca si piscoturi italienesti turnuri marete in fata carora ingenuncheaza si cel mai ingrozitor dusman. Timp de 365 de zile monarhii de la curte le vor duce un dor cumplit acestor 4 bucatari magnifici...

Asadar, sa intre pe poarta laureatilor Iscusitul Bogdi, Printesa Teo, Capitanul Cristian si Maretul Calin!!!

S-a luat hotararea ca toti participantii sa fie premiati in egala masura. Felicitari micilor bucatari si va asteptam si la anul.”

Nu cred ca are rost sa va spun ce reactie a avut piciul meu cand i-am citit ca e „Iscusitul Bogdi” ☐

De-atunci e cu mine non-stop in bucatarie!!! ☐