

Cupola de inghetata



Iubesc vara cu zilele ei toride, si inghetata chiar mai mult ☺ , asa ca zilele astea am facut, spre bucuria tuturor, o cupola de inghetata, cu vanilie si zmeura, absolut delicioasa!!!!!!!!!!

Abia astept s-o incercati!

Ingrediente:

- 1 rulada, dupa reteta asta: **Rulada cu gem**

Pentru inghetata:

- o portie **inghetata de vanilie**
- 400 ml smantana pentru frisca
- 150 g zahar pudra
- 250 g zmeura proaspata sau congelata
- 1 lingurita zeama de lamaie

- 5,6 piscoturi de sampanie

Pentru ornat:

- 100 g zmeura proaspata sau congelata
- 50-80 ml smantana pentru frisca

Pentru voi, cele mai tentante cadre ☐





Mod de preparare:

In primul rand, se prepara rulada cu gem, dupa instructiunile, valoroase [aici](#), din reteta (aveti mai sus, la ingrediente, calea catre rulada):



Laura Sava



Urmatorul pas e prepararea inghetatei de vanilie, reteta de baza (din nou, cu link mai sus, la ingrediente) dar numai pana la punctul 3.

Cand crema de vanilie e rece, impartiti-o in doua. O parte se lasa simpla, iar cealalta se amesteca cu zmeura zdrobita si trecuta prin sita.

In continuare, bateti frisca cu zaharul pudra si amestecati: o jumatate cu compozitia de vanilie si cealalta jumatate cu cea de zmeura.

Adaugati apoi in compozitia cu zmeura sucul de lamaie si amestecati bine.

Ambele compozitii se pun in cutii pentru congelator si se lasa la rece timp de aprox. 2 ore, dupa care se scot si se bat bine cu

mixerul de mana sau cu o furculita, pentru a sparge cristalele de gheata.

Se repeta procedeul, dupa 30 de minute.

Imbracati in folie transparenta un castron si tapetati-l cu felii de rulada:



Turnati crema de vanilie si congelati cca. doua ore:



Laura Sava

Turnati apoi crema de zmeura:



Insiropati piscoturile cu un sirop rece de apa si zahar si asezati-le cat mai uniform peste crema (insiropati bine piscoturile, pentru a le putea mai apoi taia cum trebuie).

Puneti din nou la congelator. De data asta, pentru 6-8 ore:



Scoateti forma din congelator si plonjati-o putin in apa fierbinte (sau se lasa sa stea la temp. camerei 5-10 minute); rasturnati cupola pe un platou si scoateti folia:



Cupola de inghetata se tine cca. 15 minute la frigider inainte de a fi servita, pentru a o putea felia si savura mai bine ☐

La final, ornati inghetata cu frisca batuta si zmeura:



Feliati cu un cutit incalzit (tineti lama cutitului in apa fierbinte inainte de a taia) si bucurati-va de gustul ei minunat!



Laura Sava

Eu am pozat-o rapid, in drum spre foisorul nostru de lemn, dupa care am sarit direct in bazin ☐



Bun si racoritor!!!!!!!!!!