

# Inghetata cu batoane Mars



*Laura Sava*

Inghetata cu batoane Mars e preferata mea!!!! ☐ Trebuie neaparat s-o incercati!!!

Are un gust intens de ciocolata. Si de caramel! E suuuper buna! :))

## **Ingrediente:**

### **Pentru inghetata Mars:**

- 150 g batoane Mars
- 100 ml lapte
- 250 ml smantana pentru frisca (nebatuta)
- 2 lingurite zahar
- 4 galbenusuri

### **Pentru sosul Mars (optional):**

- 2 batoane Mars

- 3, 4 linguri smantana pentru frisca sau lapte gras

P.S. Sosul Mars se obtine din topirea batoanelor impreuna cu smantana dulce (sau laptele), cam in genul celui de aici: **Sos Snickers**

## **Mod de preparare:**

Amestecati batoanele Mars, rupte in bucati, cu laptele si frisca intr-o cratita si incalziti fara a fierbe (sa nu dea intruna in clocot, adica ☐ ); lasati pe foc pana cand batoanele se dizolva. Cand compozitia e gata, opriti focul si dati deoparte.

Separat, bateti galbenusurile cu zaharul, cu ajutorul unui mixer, pana se dizolva zaharul, iar compozitia e spumoasa si aerata (cam 5 minute). Turnati apoi amestecul de lapte cald, putin cate putin, in crema formata din galbenusuri si zahar si lasati sa se raceasca.

Turnati totul intr-o forma nu foarte adanca, acoperiti cu folie transparenta si puneti la congelator pana se solidifica (cca. 2 ore).

Scoateti apoi inghetata si bateti-o cu ajutorul mixerului pana obtineti o consistenta omogena. Daca nu puteti face lucrul asta in forma in care e deja, transferati-o intr-un bol si bateti-o acolo. Repuneti-o in forma in care era si dati la congelator pana se intareste (eu o pun de la inceput intr-un bol).

Serviti cu sosul Mars, daca vreti sa va rasfatati pe deplin :))



*Laura Sava*



*Laura Sava*

Tot ce pot sa va spun este sa nu faceti doar o portie ☐ Si aveti mare grija, ca se topeste foarte repede!!! Puneti, asadar, inghetata in formele lasate in prealabil la frigider pentru minim 15 minute.

Sau, si mai bine, la congelator!!!

Pozele vechi:





0 puteti face si fara galbenusuri (amestecati zaharul cu batoanele si compozitia de lapte si frisca)