

# Retete de vara: inghetata, parfait, sorbet, granita



Retete de vara: inghetata, parfait, sorbet, granita, toate pentru voi, prieteni dragi!!

Vara e anotimpul meu preferat si as vrea sa tina vesnic, vesnic!!!  
Sau macar o eternitate! ☐

Sunt absolut hipnotizata de soare si de apa si de-abia astept sa plecăm la mare!!!!

Am ales pentru voi cateva retete de inghetata, parfait, sorbet si granita, adica cam toate retetele mele „reci”, de vara, de pe blog, pana cand ma întorc din rai ☐

In poza de prezentare nu se regasesc decat trei din cele aproape 50 de retete de inghetata, pe care le gasiti aici: **Inghetata**

Rasfoiti-le cu pofta!!!! :))

Cele afisate in micul meu colaj de poze sunt acestea (de la stanga la dreapta):

**Parfait de ciocolata si cafea**

**Inghetata de piersici**

**Inghetata Bounty**

Dati click pe titlurile cu rosu, pentru a ajunge direct la retetele prezentate!

Siii, nu pot pleca fara sa va pun la indemana **bauturile mele preferate** , in materie de cafea si inghetata ☺

1. **Cafea cu lapte si inghetata:**



2. **Cappuccino inghetat:**



### 3. Mocca Milkshake:



Va pup dulce!!!

---

**Sorbet de sampanie**



Sorbet de sampanie!!! O reteta festiva, rafinata, pentru ocazii speciale!

A fost cel mai fin si delicios **sorbet** pe care l-am gustat pana acum!!!

Va invit, cu toata dragostea, sa-l incercati...chiar daca nu aveti apa de trandafiri sau zmeurata, pentru ca nici eu n-am avut :))) ...si tot a iesit fabulos!!!

Suuuper racoritor..trebuie sa-l incercati! ☐

...si daca nu ajungeti sa-l faceti, macar va consolati cu gandul ca l-ati savurat (virtual) impreuna cu mine.

Cheers!!! ☐

De el v-am vorbit ...si servit...aici: **Cel mai iubit dintre culinari**

## Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 g zahar
- 250 ml apa
- 2 linguri suc de lamaie
- 20 ml zmeurata
- 2 lingurite apa de trandafiri
- 500 ml sampanie

## Mod de preparare:

Zaharul se lasa sa se dizolve in apa, la foc moale. Se lasa sa fiarba usor, sub forma de sirop. Vasul se ia de pe foc si se lasa sa se raceasca siropul de zahar.

Sucul de lamaie se strecoara si se inglobeaza in siropul de zahar. Se adauga apoi zmeurata, apa de trandafiri si sampania.

Totul se aseaza intr-un castron de metal si se introduce in congelator pentru cca. 8 ore sau mai bine peste noapte. Compozitia se bate cu furculita din ora in ora, pentru a nu forma ace de gheata.

Sorbetul se serveste in pahare elegante. Se pot servi alaturi fursecuri variate: limbi de pisica, pisoturi de sampanie...eu am „croit” rapid niste inimioare, dupa modelul asta: **Inimioare dulci** ...cu mentiunea ca de data asta am copt blatul de rulada, din care am decupat forme de inimioara ☐

---

## Sorbet de pepene verde



*Laura Sava*

Am facut un sorbet de pepene verde astazi, dragilor, ataat de bun!!!! Nu are rost sa va spun cat de minunat mi s-a parut :)  
Eu adoor pepenele verde, sau lubenita, cum se spune in Banat, asa ca nu scap nicio ocazie de a-l degusta...cu pofta! ☐  
Si la cat de usor se face, va fi de nelipsit in verile ce vor urma!  
O **inghetata** de fructe cum nu ati mai mancat!! ☐

## **Ingrediente:**

- un pepene verde de cca. 3, 5 kg
- 50 ml gin (optional)

## **Sirop:**

- 150 g zahar
- 200 ml apa
- 2 lamai (mici)

## **Mod de preparare:**

### **Preparare sirop:**

Vom prepara mai intai siropul de zahar, pentru ca avem nevoie de el rece.

Intr-un vas aflat pe foc mic, puneti zaharul si apa. Incalziti amestecul, pana la topirea zaharului. Fierbeti timp de 5 minute, din momentul din care incepe sa clocoteasca, apoi adaugati sucul de lamaie, proaspat stors. Lasati siropul sa se raceasca.

### **Pentru sorbet:**

Curatati de coaja si seminte pepenele verde. Tocati marunt bucatile (daca se poate cu ajutorul unui mixer electric) si amestecati-le cu 50 ml gin. Daca nu va place ginul, sau daca sorbetul este pentru copii, nu-l mai puneti.

Adaugati siropul rece si amestecati. Turnati sorbetul intr-o cutie pentru congelat si dati la congelator timp de 2 ore sau pana cand s-a intarit pe jumatate. Scoateti din congelator si sfaramati cristalele cu ajutorul unei furculite. Puneti din nou in congelator si lasati pana se solidifica.

Serviti sorbetul ornat cu felii de lamaie si biscuiti dulci...daca mai apucati sa il si ornati ☐

Iata-l, savuros si extrem de racoritor:



*Laura Sava*



*Laura Sava*



A fost ataata de bun!!!!



Pozele vechi □



