

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



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  
plecam 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 intorc din rai ☐

**In poza de prezentare nu se regasesc decat trei din  
cele aproape 50 de retete de inghetata si bauturi cu  
gheata, pe care le gasiti aici: [Inghetata](#)**

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

Va pup dulce!!!

---

# Sorbet de sampanie



Ingrediente pentru 4 portii:

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

Zaharul se lasa sa se dizolve in 250 ml. 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, piscoturi 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 ☐

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!!! ☐

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

---

## Sorbet de pepene verde



Adoor pepenele verde, sau lubenita, cum se spune in Banat, asa ca nu scap nicio ocazie de a-l degusta...cu pofta! ☐ Am facut un sorbet de pepene verde astazi si nu are rost sa va spun cat de minunat mi s-a parut :))

## **Ingrediente:**

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

## **Sirop:**

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

## **Mod de preparare:**

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.

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 □





