

Inghetata de caise



Dragii mei, va ademenesc pe ultima suta de metri (sezonul caiselor a cam trecut :P) cu o inghetata de caise cremoasa, cu gust placut, dulce-acrisor, si extrem de racoritoare, o inghetata pe bat cu gust de vara ☐

Laptele condensat este ingredientul cheie al acestei inghetate, cel care i-a dat o cremozitate si o consistenta minunata, dar nu va faceti griji daca nu aveti **lapte condensat**, il puteti face si in casa, sau il puteti chiar omite, inlocuindu-l cu lapte simplu, de vaca (mai gras). Inghetata va fi la fel de gustoasa!!!

Ingrediente:

- 500 g. caise coapte
- 100 g. zahar
- 150 ml. lapte condensat (indulcit)
- 250 g. smantana

Mod de preparare:

Se oparesc caisele timp de 1 minut in apa fierbinte (stingeti focul cand le adaugati). Se curata apoi de coaja, se taie in doua si se scot samburii. Jumatatile de caise se taie in bucati si se pun intr-un castron impreuna cu zaharul. Se amesteca bine (chiar se apasa cu o lingura pentru a le zdrobi) si se lasa cca. 2 ore sa-si lase zeama. Dupa timpul mentionat, se pun intr-o sita cu gauri mari si se scurg. Se apasa bine, ca sa treaca prin sita si putina pulpa de caise ☐

Se pun intr-un bol siropul lasat de caise, laptele condensat (puteti sa folositi si lapte de vaca, dar va trebui sa mariti

cantitatea de zahar) si smantana. Se amesteca bine, cu telul sau mixerul.

Compozitia se pune timp de o ora la congelator. Se scoate apoi si se bate energic, pentru a sparge acele de gheata.

Inghetata se repune la congelator in cutii de plastic pentru minim 4 ore, caz in care adaugati si caisele ramase de la scursul siropului sau in pahare lungi, cum am facut eu, fiindca lui Bogdi ii era pofta de-o inghetata pe bat ☐

Bucatile de caisa ramase au fost servite ca sos, alaturi de minunea inghetata :))

Paharele mele au fost prea inalte, asa ca le-am umplut numai pe jumatate:



Am introdus cate un bat de lemn in mijloc (in locul batului de lemn, puteti folosi o lingurita) si le-am lasat la congelator pana cand inghetata s-a intarit:



Ca sa le scot rapid, si usor :P, le-am cufundat (cu grija, sa nu intre apa in compositia de inghetata) intr-un vas cu apa fierbinte. Le-am savurat pe farfuri reci, tinute din timp in congelator, alaturi de cateva cuburi de gheata (erau 40 de grade in ziua aia :D)



Ce sa va spun?! Delicioase!!!!!!!!!!!!!! ☐

Sfat: Daca va atrage ideea cu inghetata pe bat, dar nu aveti pahare inalte, o puteti pune si in paharele goale de iaurt.