

# Inghetata de ciocolata



Inghetata de ciocolata nu mai are nevoie de nicio prezentare, am dreptate?! ☐

Dragilor, cand va spuneam anul trecut ca vom „tese” zeci de **retete de inghetata** pornind de la **inghetata de vanilie**, reteta de baza, nu ma gandeam ca va dura un an, si-o luna ☐ , pana ca intentia mea sa prinda contur.

Nu vreau sa-mi amintesc nici faptul ca nu v-am aratat pana acum varianta mea de inghetata de ciocolata dar recuperez, nu va ingrijorati :))

## Ingrediente:

- o portie **inghetata de vanilie, reteta de baza**

## **In plus:**

- 2 linguri mari de pudra pentru ciocolata fierbinte (bautura instant) sau cacao
- 200 g ciocolata cu lapte sau amaruie
- 250 ml smantana pentru frisca

Sfat: Puteti adauga in compozitie 100 g biscuiti cu ciocolata sfaramati sau fursecuri cu ciocolata ori alune prajite si tocate.

## **Mod de preparare:**

Preparati crema de ou pana la etapa 3, urmand pasii de la inghetata de baza, de vanilie, cu link mai sus la ingrediente.

Amestecati apoi pudra pentru ciocolata, care la mine arata asa:



*Laura Sava*

...sau pudra de cacao.

Topiti ciocolata la microunde sau la bain-marie si adaugati-o cremei de ou. Amestecati bine! Bateti frisca apoi si incorporati-o cremei de ciocolata.

Dati la congelator inghetata timp de cca. 2 ore. Scoateti apoi inghetata si spargeti cristalele de gheata, cum am mentionat in reteta de baza, amestecati bine si dati din nou la congelator pentru cca. 4-5 ore.

Cand e gata, serviti inghetata in pahare reci sau cupe, tinute

cateva minute la congelator inainte de servire.

A iesit o minune de inghetata! Cremoasa si delicioasa!!!!!! ☐

