

Inghetata de ciocolata



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

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:



...sau pudra de cacao. Topiti ciocolata la microunde sau la bain-marie si adaugati-o cremei de ou.

Bateti frisca si incorporati-o cremei de ciocolata, apoi dati la congelator timp de 2 ore. Spargeti cristalele de gheata, cum am

mentionat in reteta de baza, amestecati bine si dati din nou la congelator pentru minim. 4-5 ore. Serviti inghetata in pahare reci, tinute cateva minute la congelator inainte de servire. Cremoasa si delicioasa!!!!!! ☐



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