

Inghetata de fistic



Inghetata de fistic fost mereu pe placul meu :P, dar acum, in combinatie cu acest sos delicios de piersici, m-a cucerit definitiv!!!!

Ingrediente:

Pentru inghetata de fistic:

- 1 baton de vanilie
- 125 ml. smantana dulce pentru frisca
- 250 ml. lapte
- 5 galbenusuri
- 100 g. zahar
- 50 g. fistic crud, fara sare

Pentru sosul de piersici:

- 250 ml. vin alb
- 80 g. zahar
- sucul de la 1/2 lamaie
- 2 piersici potrivite, bine coapte

Mod de preparare:

Se cresteaza pe lungime batonul de vanilie si se scoate miezul cu cutitul. Se pun intr-o oala frisca, laptele si jumatate din cantitatea de miez de vanilie si se dau in fiert. Se bat 4 galbenusuri cu 100 g. zahar. In crema de galbenusuri se inglobeaza

laptele clocotit:



Se toarna apoi totul la loc in oala si se lasa sa se ingroase la foc slab:



Se strecoara si se lasa sa se raceasca:



Se piseaza 1/2 din cantitatea de fistic si se inglobeaza in crema:



Asa arata la final:



Crema se toarna, apoi, intr-un vas plat si se da la frigider 5 ore:



Intr-o oala se da in fiert vinul cu 80 g. de zahar, suc de lamaie si restul de miez de vanilie. Piersicile se plonjeaza in apa fierbinte si se decojesc:



Se taie jumatati si se golesc de samburi. Se dau intr-un fiert, in sirop si se lasa apoi sa se raceasca:



Pentru sos, se bate in bain-marie galbenusul ramas cu 100 ml. sirop.

Pe fiecare farfurioara se aseaza cate o jumatate de piersica, putin

sos si o bila de inghetata:



Se orneaza cu restul de fistic, eventual cu baton de vanilie si zahar pudra:

