

Inghetata de fistic



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

Doar o **inghetata de ciocolata**, tot asa, facuta in casa, ar putea-o detronea ☐

Ingrediente:

Inghetata de fistic:

- un baton de vanilie
- 125 ml smantana pentru frisca
- 250 ml lapte
- 5 galbenusuri
- 150 g zahar

- 50-80 g fistic crud, fara sare

Sos de piersici:

- 250 ml vin alb
- 80 g zahar
- sucul de la 1/2 lamaie (mica)
- 2-3 piersici potrivite, bine coapte

Mod de preparare:

Compozitie inghetata:

Crestati pe lungime batonul de vanilie si scoateti miezul cu cutitul. Puneti intr-o oala smantana pentru frisca (cu minim 35% grasime), laptele si jumatate din cantitatea de miez de vanilie si dati totul in fiert.

Separat, bateti 4 galbenusuri cu zaharul, pana se spumeaza (galbenusul ramas va fi folosit la final). Eu am folosit robotul dar se poate folosi cu succes si telul de bucatarie.

Inglobati apoi, in crema de galbenusuri, compozitia de lapte si frisca, aproape clocotita:



*Laura
Sava*

Turnati apoi totul la loc in oala si lasati sa se ingroase la foc slab. Amestecati intruna, sa nu se prinda de oala!!



Cand crema e gata, se strecoara si se lasa sa se racoreasca:

Laura
Sava



In continuare, pisati 1/2 din cantitatea de fistic si adaugati-o in crema:



*Laura
Sava*

Asa arata la final:



Rasturnati crema intr-un vas plat si dati la congelator pentru cca. 5 ore:

*Laura
Sava*



Pentru sosul de piersici:

Intr-o oala, dati in fiert vinul cu 80 g de zahar, suc de lamaie si restul de miez de vanilie.

Plonjati piersicile in apa fierbinte si decojiti-le cu grija:



*Laura
Sava*



*Laura
Sava*

Taiati piersicile in jumatati si goliti-le de samburi. Dati-le apoi intr-un fiert, in sirop, si lasati-le sa se raceasca:



Laura Sava

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:



*Laura
Sava*

Delicioasa **inghetata** se orneaza cu restul de fistic, eventual cu baton de vanilie si zahar pudra:



Laura
Sava