

Inghetata de mure



Dragi mei, am sa va impartasesc ceva: m-am indragostit la maxim de aceasta inghetata de mure!!! :))
E un deliciu!!!

Ingrediente pentru 6 portii:

- 125 g mure
- 40 g zahar
- un ou mare
- 75 g iaurt gras, cremos (grecesc)
- un plic zahar vanilat (10 g)

Mod de preparare:

Ingrediente:

...eu am facut portie dubla :))



Se curata murele, se spala si se paseaza impreuna cu 1 lingura de zahar:



Se strecoara piureul printr-o sita fina:





Cu ajutorul mixerului, se bate oul cu zaharul vanilat si cu restul de zahar:



Se adauga pe rand cate o lingura de piureu de mure si o lingura de crema de iaurt:



Asa arata compositia pregatita de congelator:



Compozitia se toarna in 6 forme de inghetata...sau, ca mine, in niste paharute mici:



Si se fixeaza in fiecare cate o tija de lemn ...da, ar fi fost fain, da' de unde atatea tije?! :)) ...eu le-am implantat niste bete de frigari, rupte in doua ☐



Formele se introduc in congelator pentru cel putin 6 ore:



Inainte de servire, formele se plonjeaza putin in apa fierbinte, pentru ca inghetata sa se desprinda de margini:



In afara faptului ca din cauza betigaselor astora, subtiri ca o scobitoare, n-am prea reusit sa scot inghetata bine din pahare... era si afara o canicula de zile mari ☹ ...asa ca rezultatul final l-am imortalizat cam... fleoscalt :)))

Si fiindca mi-a mai ramas destula compositie, am mai umplut o forma...din care n-a mai ramas nimic... dupa ce a vazut-o Cipi :)))



0 portie si pentru voi ☹



Trebuie sa recunosc ca nu m-am asteptat sa fie atat de gustoasa... de-acum o declar inghetata mea favorita ☐ ...la capitolul: inghetata de fructe...fiindca la capitolul ciocolata va ramane, indiscutabil, **inghetata Mars** pe primul loc ☐