

Inghetata de nuci



Dragilor, e extraordinar de gustoasa aceasta inghetata de nuci, cu gust fin de miere si lichior de nuci!!! Si cu bucatele de nuca trasa-n caramel!

Cremoasa, dulce si crocanta...ce mai, ne-a placut la nebunie!!! ☐
Sa o incercati neaparat, mai ales daca aveti deja preparat

lichiorul de nuci verzi.

Al meu e de anul trecut si nu va pot descrie in cuvinte ce gust minunat are!!!!!!!!!!!!

Ingrediente:

Nuci caramelizate:

- 50-80 g miez de nuca
- 20 g zahar (1 lingura mare si plina cu zahar)

Inghetata:

- 3 galbenusuri (oua mari)
- 20 g zahar (ca si mai sus ☐)

- 100 g miere
- 40 ml **lichior de nuci**
- 300 ml smantana pentru frisca

Decor:

- jumatati de nuci sau nuci maruntite

!!! Daca nu vreti ca inghetata sa fie foarte dulce, micșorati cantitatea de miere!

Lichiorul de nuci verzi, cu nuci din curtea noastra:



Va servim si pe voi cu o portie de **inghetata!!!** ☐



Mod de preparare:

Incepeti prin a praji nucile intr-o tigaie, la foc mic, pana se rumenesc usor...si bucataria incepe sa miroase ca-n poveste (cand pielitele vor zbura nestingherite prin tigaie, sunt gata ☐).

Presarati deasupra lor zaharul si lasati-le sa se caramelizeze (zaharul trebuie sa se topeasca complet). Amestecati intruna.

Scoateti-le apoi din tigaie si lasati-le sa se raceasca; tocati-le, folosind un cutit, sau blenderul, daca vreti ca barotul sa fie mai fin. Puteti folosi si tocatorul de carne, daca le puneti intr-o punga (mai groasa).

In continuare, pregatiti crema de oua: bateti galbenusurile la bain-marie cu zaharul. Inglobati mierea, cu telul. Bateti compositia pana se spumeaza usor (cca. 2-3 minute). Scoateti apoi

castronul din bain-marie si amestecati, de preferat deasupra unui bol plin cu apa rece, pana se raceste compozitia. Aveti grija sa nu va intre apa in compozitie!!!

La sfarsit, adaugati nucile caramelizate si lichiorul de nuci.

Daca nu aveti lichior de nuci, inlocuiti-l cu sirop de artar sau cu un alt sirop amestecat cu cateva picaturi de esenta de migdale.

Ultimul pas: bateti frisca si adaugati-o la compozitie; amestecati totul foarte bine!

Rasturnati compozitia de inghetata intr-un vas de metal/plastic si puneti-o la congelator. Amestecati des in timpul primei ore de congelare, pentru a nu se forma ace de gheata (scoateti inghetata dupa o ora, amestecati energic si puneti la loc in congelator). Se lasa apoi la congelator pentru cel putin 3 ore.

Repartizati inghetata de nuci in boluri, tinute cu cateva minute inainte de servire la congelator, si ornati cu jumatati de nuci sau nuci maruntite.

La noi nu s-a mai pus problema asta, fiindca de-abia am apucat sa fac poza :)))

Laura
Sava



Laura
Sava

