

# Inghetata de vanilie cu smochine in sirop



Inghetata de vanilie cu smochine in sirop a fost „dulcele” la care am visat de cand m-am intors acasa!!!!!!

Asa ca acum, odata cu cruda ancorare in realitate ☹ , nu-mi mai ramane altceva de facut decat sa pun in practica bunatatile pe care am avut sansa sa le gust in minunata Grecia..

Prima reteta, asadar, cu iz de Grecia, este aceasta delicioasa inghetata, cu bucatele de smochine, asta ca sa urmez intocmai modelul la care am poftit atata: **Vacanta in Grecia** (uitati-va mai pe la sfarsitul postarii, unde apar doua cornete, apetisante si mbatate de soare).

Nu aveti nevoie decat de o portie de **inghetata de vanilie** sau frisca si de smochine in sirop, sau de alte fructe care plutesc in sirop, ori din dulceata. Va spun asta, deoarece, din pacate, nu cred ca o sa gasiti asa ceva la noi..

...cu nuci din **dulceata de nuci verzi** ar merge de minune!!!!

Borcanul meu-minune, alaturi de un altul, la fel de minunat, cu portocale (verzi) amare:



Se scot fructele din sirop:



Se toarna si-un pic de sirop din borcan, ca sa avem pentru ornat ☐



Se taie fructele in bucatele si se adauga inghetatei:



Se amesteca totul bine si se repune la congelator, pentru cca. o ora, doua, pentru ca gusturile sa se imprieteneasca, si-apoi se serveste!!!

Aveti grija la soarele arzator care are mereu impresia ca e si el invitat la petrecere :))))

Nu va pot exprima in cuvinte cat de buna este!!!!!!!!!!!!!!

In momentul servirii, puteti trasa cateva dungii delicioase de sirop deasupra fiecarei cupe.



In toamna asta o sa punem si noi niste smochini in gradina, asa cum aveam odata...si atunci o sa-mi pregatesc singura dulceata, si inghetata.

...chiar in varianta: inghetata de smochine cu smochine in sirop ☐

P.S. Oricare alte fructe din dulceata pot completa acest tablou rece si delicios.