

# Inghetata de vanilie cu sos de mure



Inghetata de vanilie cu sos de mure?! Pe cat de bine suna, pe-atat de buna e, credeti-ma! ☐

Desigur, o puteti savura si fara sosul de mure, daca nu aveti la indemana asa ceva (sau le puteti inlocui cu afine sau zmeura) dar in varianta asta e irezistibila!!!!!!!

## Ingrediente pentru 4 portii:

### Pentru inghetata de vanilie:

- 7 galbenusuri
- 100 g zahar
- 4 plicuri zahar vanilat (40 g)
- 125 ml smantana pentru frisca
- 250 ml lapte

### Pentru sosul de mure:

- 300 g mure
- 30 ml vin rosu
- o lingura zahar
- o lingurita suc de lamaie
- 1/2 lingurita scortisoara

## Mod de preparare:

Intr-o oala se dau in fiert frisca impreuna cu laptele si zaharul vanilat:



Galbenusurile se bat spuma cu 100 g. zahar:



Se inglobeaza inaintu laptele clocotit si se toarna totul la loc in oala:



Scuzati pozele, va rog...stiu ca sint nasoale :) ) ...sint facute cu noaptea-n cap, la blitz...

Se lasa la foc moale, sa se ingroase. Se strecoara apoi si se lasa sa se raceasca. Se toarna crema intr-un castron plat si se introduce la congelator. Eu am sarit peste fazele astea (cu pozatu' ) ca n-avea rost... ☐

Se lasa sa se congeleze 5 ore, amestecand din cand in cand. Asa arata gata:



Ingrediente sos de mure:



Se curata murele si se pun deoparte cateva exemplare frumoase. Restul de fructe se pun la fiert impreuna cu vinul, sucul de lamaie si 1 lingura de zahar...eu am pus murele la blender, asa proaspete... si le-am amestecat cu un pumn de afine ce mi-au ramas de la tortul cu afine... in poza de mai sus se vede sosul gata, pe care l-am pus, asa cum zice in reteta, la fiert:



Cand au clocotit, se verifica daca sosul este destul de dulce si se potriveste de zahar. Se serveste inghetata cu sos si cu restul de fructe:



Delicioasa!!!