

Inghetata de vanilie



Aceasta este reteta de baza pentru inghetata de vanilie, cu care vom jongla toata vara in scopul obtinerii de noi si delicioase arome.

E grozav de buna!!! ...si dupa cum stiti, am folosit-o deja aici:

Pizza de inghetata ..ma rog, ce-a mai ramas din ea ☐

Urmeaza, asadar, „variatiuni pe aceeasi tema” ☐ Adica, multe **retete de inghetata**, facute in casa, cu drag, pentru voi si ai mei, dragi!!!

Ingrediente:

- 450 ml lapte (3,5 % grasime)
- 1 baton de vanilie sau 2 pliculete zahar vanilat (20 g)
- 6 galbenusuri
- 150 g zahar tos
- 250 ml smantana pentru frisca

Mod de preparare:

Etapa 1. Intr-un vas, pe foc, puneti laptele cu vanilia (daca folositi baton de vanilie, crestati-l pe lungime) si incalziti pana cand aproape incepe sa fiarba.

Bateti intr-un castron galbenusurile cu zaharul timp de cca. 5 minute, pana ce amestecul se deschide la culoare si are un aspect spumos. Incorporati treptat laptele fierbinte, amestecand continuu cu o lingura de lemn.

Etapa 2. Turnati compozitia intr-un vas, la bain-marie, si continuati fierberea pana ce amestecul se ingroasa usor si imbraca lingura (daca dati cu degetul pe lingura trebuie sa lase o dara clara). Nu lasati crema sa fiarba, caci se va taia!!!

Etapa 3. Luati-o de pe foc si strecurati-o intr-un castron pe care il asezati intr-un altul cu apa rece (cu gheata ar fi si mai bine). Crema trebuie sa se raceasca brusc. Acoperiti apoi crema cu o hartie sau un prosop de bucatarie umed si lasati-o sa se raceasca complet.

Etapa 4. Turnati crema intr-un vas pentru congelator si inghetati timp de 2 ore, apoi bateti-o cu un mixer (cel de mana e perfect) sau cu ajutorul unei furculite pentru a sparge cristalele de gheata.

Bateti usor frisca si incorporati-o in crema de ou; inghetati si repetati procedeul dupa alte doua ore. Numai in felul asta veti obtine o inghetata cremoasa ☐

Puneti-o apoi la loc in vasul special, sigilati-o bine si inghetati-o timp de cel putin 6 ore sau pana se intareste bine.

Noi am savurat-o din cornete, de data asta, **cumparate** ☐





Am decorat-o cu **sosul Snickers** (pe care l-am facut prima oara acum muulti ani), si pe care l-am refacut zilele astea, special pentru iubitorii de inghetata & sos:



Foarte fina si...vanilata ☐



...dar numai daca urmati intocmai pasii expusi □