

Inghetata de visine



Inghetata de visine pe care v-o prezint acum este una dintre multele **retete** pe care le-am facut de cand m-am intors, cu forte proaspete ☺ , de la mare.

Dar cum nu vreau sa pierd nicio raza de soare din vara care mie-mi pare ca se duce prea repede, nu am reusit sa v-o arat decat acum.. E o **inghetata** foarte aromata si racoritoare!!! Mami a mea draga a fost cea mai fericita „degustatoare” a ei ☺ , dat fiind faptul ca adora visinele! Dar si noi am fost incantati de ea!

Ingrediente:

- 200 ml lapte (gras)
- 250 g zahar
- 4 oua mari
- un praf de sare
- 800 ml smantana pentru frisca
- 450-500 g visine proaspate
- esenta vanilie (optional)

Sfat: puteti folosi si visine congelate sau din compot, dar nu mai mult de 250 de grame.

Mod de preparare:

Preparare compozitie inghetata:

Puneti mai inati laptele la fiert. Separati ouale; bateti

galbenusurile cu zaharul pana cand obtineti o spuma tare, apoi turnati-o in laptele fierbinte.

Amestecati continuu, pana cand face spuma deasupra si apoi dispare (asa scrie-n caietul meu ☐). Lasati compositia la racit.

In continuare, bateti albusurile cu praful de sare (cat luati cu trei degete) si, separat, intr-un alt bol, smantana pentru frisca. Rasturnati apoi, si spuma de albus, si frisca batuta impreuna cu esentele, in compositia de lapte. La final, adaugati visinele (carora le-ati scos dinainte samburii) maruntite si amestecati totul foarte bine.

Congelare:

Inghetata se da la congelator si dupa cateva ore se scoate si se amesteca din nou cu o furculita pentru a sparge acele de gheata din compositie.

Cand doriti sa o serviti, scoateti-o din congelator si lasati-o sa se „dezmoarteasca” 5-8 minute. Dupa aceea, o puteti aseza in cupe speciale pentru inghetata sau pahare.

Daca aveti la indemana biscuiti cu unt sau scortisoara, nu va sfiiti sa-i folositi ca topping ☐ Zdrobiti-i si presarati-i deasupra cupelor de inghetata, pentru un plus de gust!





