

Inghetata de zmeura



Inghetata cu zmeura este o delicatasa nu doar pentru copii...ci si pentru cei mari! ☐

Eu am facut-o special pentru Bogdi, deoarece ne pregatim sa plecam la mare, in **Grecia** (o sa imi fie dor de voi!!!) ...si imi era teama ca la intoarcere vom gasi tufele de zmeura (odate tinere si rodnice ☐) golite de adorabilele fructe, mici si aromate...

Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 g crema dulce de branza si smantana (mascarpone/philadelphia)
- o lamaie mica
- 300 g zmeura
- 4 linguri zahar...sau si mai bine, miere ☐

Zmeura noastra, care s-a intins deja mai mult decat confortabil peste tarusii de lemn, pusi mai mult in joaca in sprijinul lor :))



Sunt foarte fericita ca avem din nou zmeura, asa cum aveam copila fiind, asa ca am sa v-o prezint (in zeci de ipostaze) de la primele inmuguriri...



...pana la aparitia lor bogata si plina de culoare :))



...de-abia, de-abia le-am prins in poza, si-atunci tot in formula asta, de doua sau trei, fiindca *cineva* era mereu pe langa mine si avea grija sa nu prea mai am ce poza, hi, hi...
Da, da, de Bogdi e vorba, care in drum spre balaceala (bazinul lui e chiar langa fermecatoarele tufe ☐) se servea nonsalant...cu cate prindea :)))



Cat de mult m-as bucura daca ati putea sa gustati macar una...
E incredibil cat de fade imi par acum cele pe care obisnuiam sa le
cumpar din magazin...



Astea chiar au gust de zmeura! ☐



...buun, si-acum sa revenim la ale noastre ☐

Mod de preparare:

Se stoarce lamaia; sucul se pune intr-un vas sau intr-un pahar (eu l-am pus in chiar cel al blenderului de mana, cu care am dus la capat toata operatiunea :P)

Se adauga crema de branza si zmeura (se pastreaza cateva pentru decor) si zaharul, ori mierea:



Se paseaza totul cu mixerul:





Daca nu aveti mixer din asta vertical, nu-i nici un bai :))
...zdrobiti zmeura cu o furculita si amestecati apoi totul cat mai bine cu o lingura, spatula, etc...

Se pune compozitia rezultata intr-o cutie:



Se lasa la congelator cca. o ora-o ora jumătate, dupa care se scoate si se bate bine, ori (tot) cu o furculita ori (tot) cu mixerul ☐

...numa' bine, atunci cand am scos-o (si am gustat-o :P) am observat ca samburii erau prea deranjanti :) ...asa ca am trecut toata compozitia printr-o sita, si bine am facut ☐

Deci, va sugerez sa faceti si voi la fel...chiar inainte de a da totul la congelator ☐



Se repune apoi in congelator pana in momentul servirii (pentru a o savura pe deplin, lasati-o cca. 10 minute sa se inmoaie putin...) Inghetata se serveste in pahare de desert, tinute in prealabil la frigider (in cazul asta inghetata rezista mai mult si nu se topeste imediat ce o aduceti la masa)



Se poate decora, daca doriti, cu ciocolata de lapte topita la bain-

marie, adica pusa, rupta bucatele, intr-un castron de metal, asezat deasupra unei oale umpluta pe un sfert cu apa si aflata pe foc. Apa va fierbe si astfel ciocolata se va topi ☐

Ciocolata astfel topita (si usor racorita) se toarna apoi intr-o punga de plastic, careia i se taie un colt. Se orneaza cu fasii seducatoare desertul inghetat ☐

Eu am lasat-o, ca de obicei, simpla...ornata doar cu cateva boabe proaspete de zmeura ☐

