

Inghetata de zmeura



Inghetata cu zmeura este o delicatesa 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 :P) golite de adorabilele fructe, mici si aromate...

Ingrediente pentru 4 portii:

- 250 g. crema dulce de branza si smantana (mascarpone/philadelphia)
- 1 lamaie
- 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 :))



Sint foarte fericita ca avem din nou zmeura, asa cum aveam copila fiind, asa ca am sa v-o prezint (in zeci de ipostaze :P) 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 :P) 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 ☐

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 jumatate, 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 ☐

