

Inghetata Malaga

[shashin type="photo" id="16519" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Aceasta delicioasa inghetata Malaga a fost preparata cu maaaare curiozitate acum multi ani (da, 2007 a fost un an delicios ☺), insa fara ingredientul cheie: vinul de Malaga!!!!

Nu stiu daca ati avut sansa sa degustati acest vin dulce, licoros, care mie mi-a placut la ne-bu-ni-e :) , dar daca nu, faceti cumva sa-l savurati. Langa o cupa mare din inghetata cu acelasi nume!

Ingrediente:

- 80 g stafide
- 100 ml Malaga
- 300 ml lapte gras
- un praf de sare
- 4 galbenusuri
- 130 g zahar tos
- 2 plicuri zahar vanilat (20 g)
- 1 lingura zahar pudra
- 200 ml frigida lichida
- 2 lingurite zahar ars (optional)

Mod de preparare:

Stafidele se amesteca cu 4, 5 linguri de vin si se lasa peste noapte. Va rog din suflet sa nu sariti peste etapa asta si sa nu va grabiti folosindu-le imediat, caci nu vor mai avea aceiasi ametitoare aroma, iar inghetata isi va pierde mare parte din farmec (gust) ☹

Se da in fiert laptele cu sarea; se bat galbenusurile cu zaharul tos, vanilat si pudra. Se inglobeaza treptat laptele si se pune crema la bain-marie, amestecand din cand in cand (nu are voie sa fiarba!!!). Dupa ce s-a ingrosat putin (maxim 10 minute) se da vasul deoparte si se adauga restul de vin. Se plonjeaza vasul intr-o baie de apa rece (nu trebuie neaparat sa faceti asta) si se amesteca pana se raceste. Se da apoi la rece 60 de minute.

Se bate frigida si se inglobeaza in crema de vin racita, impreuna cu stafidele...imbatate :))

Daca aveti timp de zahar ars, acum e momentul sa il adaugati.

Se introduce inghetata la congelator pentru minim 6 ore. Dupa primele 3 ore, se scoate vasul si se amesteca bine cu o furculita sau cu un mixer de mana pentru a sparge cristalele de gheata. Se repune la congelator pana se intareste.

Se iau cu o lingura speciala 3 bile de inghetata si se servesc in

boluri, tinute in frigider cu cel putin 10 minute inainte de a fi umplute. In felul asta, nu veti avea surpriza ca inghetata sa inceapa sa se topeasca pana ajungeti cu ea la masa :)))

Anul asta, preparata cu deliciosul vin de Malaga:

[shashin type="photo" id="16522" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Nu cred ca am mancat vreodata o inghetata mai buna!!!...in afara celei de ciocolata sau de pepene ☐

[shashin type="photo" id="16520" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

Pofta buna!!!

[shashin type="photo" id="16521" size="large" columns="max" order="user" position="center"]

P.S. Puteti inlocui vinul de Malaga cu un alt vin dulce (Lacrima lui Ovidiu ar fi foarte potrivit)