

Inghetata Viennetta



Inghetata Viennetta!!!!!!! O minune de **inghetata** cu gust de lapte si caramel...si fasii subtiri de ciocolata care „se sparg” atunci cand musti din ea! Nu poti decat sa o iubesti! ☐

Ingrediente:

- 500 ml smantana pentru frisca
- o cutie lapte condensat indulcit de 400 g (daca nu gasiti, faceti-l acasa, dupa reteta **asta**)
- un baton de vanilie sau zahar vanilat (ori esenta vanilie)
- 100 g ciocolata lapte (sau amaruie)

In plus:

- o forma de chec, pusa in prealabil la congelator
- hartie de copt
- o pensula/spatula pentru intins ciocolata in fasii subtiri pe hartia de copt
- folie transparenta pentru imbracat forma de chec

Mod de preparare:

Pregatiri preliminare:

Puneti tava de chec la congelator.

Goliti laptele condensat intr-un castron, amestecati-l cu putina frisca lichida si cu vanilia si puneti totul la bain-marie, pana se omogenizeaza compozitia si se incalzeste. Lasati apoi la racit.

Tot acum, topiti ciocolata la bain-marie; taiati 4 fasii de hartie de copt putin mai mari decat tava de chec iar cand ciocolata s-a topit, intindeti-o cu pensula pe hartie. Neteziti stratul de ciocolata cu o spatula sau un cutit si puneti fasiile la congelator, pe orizontala.

Compozitie inghetata:

Bateti frisca intr-un castron. Adaugati compozitia cu lapte condensat si amestecati bine crema obtinuta (intai cu mixerul apoi cu o spatula).

Scoateti tava de chec de la congelator si imbracati-o in folie transparenta. Scoateti si foile de ciocolata din congelator si tineti-le la indemana.

Asamblare inghetata Viennetta:

In tava de chec, turnati un pic de crema apoi puneti o foaie de ciocolata deasupra.

Ciocolata se desprinde foarte usor de hartie. Nu conteaza daca se rupe sau daca nu va ies foile egale ca la tort, e bine oricum...important e sa aveti straturi si sa faca „crock” cand o

taiati...altfel nu e Viennetta! ☐

Continuam pana terminam crema si foile de ciocolata.

Deasupra se pot presara bobite de ciocolata apoi am acoperit tava cu folie de aluminiu si am bagat-o in congelator.

Va reamintesc ca laptele condensat, care la noi nu se gaseste de cumparat il puteti inlocui cu o portie facuta chiar de voi, acasa, dupa reteta de **napolitane cu crema de lapte**.

E foarte usor de realizat, merita sa va „pierdeti” 2 ore din timpul vostru liber pentru a o prepara!!!

Am sa va arat cateva poze ca sa vedeti cat de fain iese acest minunat dulce de leche!

Laptele cu zaharul, dupa putin mai mult de 2 ore de fiert:



...priviti cat de bine s-a intarit:



Consistenta:



Si acum, delicioasa inghetata Viennetta:



Laura Sava



Laura Sava

Perfecta! ☐



Reteta preluata de la Bolognese di Cluj