

# Napolitane cu inghetata



*Laura Sava*

Inghetata de vanilie, de cacao sau **zmeura** (ori capsuni) am deja cateva retete pe blog dar napolitane cu inghetata inca nu □ Aceasta este reteta de baza. Pentru alte sortimente de inghetata adaugati ingredientul respectiv: fructe, bucatele de ciocolata, alune sau nuci zdrobite...

## Ingrediente:

- 4 oua mari
- 120 g zahar
- 300 ml smantana pentru frisca
- 2 pliculete zahar vanilat (20 g)

## Mod de preparare:

## **Compozitie inghetata:**

Separati galbenusurile de albusuri. Bateti albusurile spuma, apoi adaugati zaharul, putin cate putin, si vanilia.

Bateti smantana pentru frisca, dar nu foarte tare. Amestecati usor albusurile spuma, frisca batuta si galbenusurile.

## **Inghetata in doua culori ☐**

Impartiti crema in doua. Lasati o parte cu vanilie si o parte cu cacao, adaugand la portia cu cacao 4 linguri de cacao (daca nu o mananca si copiii, puteti adauga o lingurita, doua de nes).

## **Asamblare:**

Puneti o foaie de napolitana intr-o forma care sa o cuprinda. Daca e prea mare, taiati-o pe jumătate. Se „unge” apoi cu crema de inghetata (puneti destula compozitie, cat sa obtineti un strat de minim un deget).

Puneti deasupra cea de-a doua foaie de napolitana si apasati usor, sa se niveleze crema. Lasati la congelator pentru minim 3 ore, desi ideal ar fi sa o lasati peste noapte, si abia dupa aceea feliatii napolitana. Cu un cutit zimtat!

O alta idee ar fi sa taiati patrate potrivite din foaia de napolitana si apoi s-o „ungeti” cu inghetata deja intarita (turnati inghetata intr-o forma intinsa, cu margini scurte, din care sa obtineti „blocuri” perfecte).

Inghetata de vanilie aici:



Si cea de cacao:





Foooarte bune!!!



Eu nu am avut rabdare si le-am scos la pozat prea repede ☹️ ...dar voi lasati-le atat cat trebuie! Pana se intaresc!



Pozele vechi □



Laura  
Sava

*Laura Sava*





*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sava*



*Laura Sara*



Aici, sub forma de cupe:



Cu putina ciocolata topita deasupra:



*Laura Sava*

Iar aici e in varianta cu mere, facuta dupa ce m-a ispitit Nasha (Lili) cu ea ☺

