

# Tort înghetat cu marshmallows



Dragilor, m-am gandit sa va las un Tort inghetat cu marshmallows, adica acele bomboane din zahar, albus de ou si gelatina, moi si pufoase, cu care ne rasfatam doar asa, cand nu mai putem de pofta ☺ , pana cand ma intorc eu de la mare.

Pentru ca atunci voi reveni cu alte retete „reci”, sper eu, pe placul vostru! Am cateva **retete de inghetata** pe care abia astept sa vi le arat!!

Ne vedem peste doua saptamani, va pup duuulce!!! <3

## Ingrediente:

- 250 g mascarpone
- 180 g crema de branza

- 200 ml smantana pentru frisca
- 24 g zahar vanilat Bourbon-Vanille (bio)
- 300 g piscoturi
- 120 g marshmallows
- 80 g ciocolata amaruie sau cu lapte
- 60 g caramele cu lapte, moi sau alune

### **Sirop de zahar (rece)**

- 200 ml apa
- 50 g zahar pudra vanilat

### **Pentru ornat:**

- 9-10 marshmallows
- 20 g ciocolata amaruie, topita

### **Mod de preparare:**

Tapetati o forma de chec cu folie transparenta (forma se uda mai intai).

#### **Preparare compozitie inghetata:**

Bateti crema de branza (care se poate inlocui cu branza proaspata de vaci cu smantana) impreuna cu branza mascarpone intr-un bol inalt.

Intr-un alt bol, bateti frisca rece cu zaharul vanilat pana cand prinde consistenta (nu trebuie batuta ca pentru ornat). Cele doua compozitii se amesteca si se lasa deoparte.

Se taie marshmallows in bucati (taiati-o pe fiecare in 4-5 bucati) cu foarfeca de bucatarie (cu cutitul se taie mai greu) si caramelele in bucatele mici. Daca folositi alune in loc de caramele, prajiti-le putin inainte intr-o tigaie fara grasime si apoi maruntiti-le. Ciocolata se rupe in bucatele si se adauga toate in crema de branza.

#### **Asamblare tort:**

Se pregateste siropul rece, amestecand apa cu zaharul pudra vanilat  
□ Se scufunda piscoturile in „siropul” de zahar si se aseaza pe

fundul si de-a lungul formei de chec. Taiati-le putin, daca trebuie, ca sa intre bine in forma.

Se rastoarna apoi in forma crema de branza; se niveleaza si se acopera cu piscoturile ramase, insiropate si ele. Forma se acopera cu folie transparenta si se pastreaza la congelator pana in momentul servirii.

Cand vreti sa savurati tortul, scoateti forma din congelator si lasati-o cateva minute la temperatura camerei. Inlaturati apoi folia, asezati un platou deasupra formei si rasturnati-o.

Va trebui sa arate cam asa ☐



Pentru a orna **tortul de inghetata**, topiti ciocolata la microunde sau la bain-marie. Asezati apoi bezelele in mijlocul tortului si trasati dare de ciocolata peste ele:



Tortul se feliaza foarte usor cu un cutit zimtat sau cu un cutit foarte bine ascutit si tinut in apa fierbinte. Sper ca aceasta sectiune sa va imbie sa il incercati! ☐

Laura  
Sava



Laura Sava

Pentru voi, cu mare drag!!!!

