

Inghetata de piersici cu praline de migdale si amaretti

written by Andreea



Vara asta se pare ca vremea inca este capricioasa, ba e prea cald, ba e cam frig, cam cum se intampla zilele astea. Eu una zic ca o sa fie bine si ma gandesc inca de pe acum la zilele toride de vara in care o sa savurez la mine pe balcon o inghetata preparata de mine. Foarte rar mananc inghetata si daca mananc, trebuie neaparat sa fie de fructe, nu foarte dulce si nici foarte consistenta. Dar inghetata pe care vreau sa vi-o prezint cam toate elementele de mai sus puse in antiteza :D. Mai putin partea cu fructele! Caci este vorba despre minunatele piersici din compot de la SunFood! Apelez mereu cu incredere la compotul lor de piersici deoarece stiu cu siguranta ca piersicile acelea din compot au fost culese intr-o perioada propice si ca le pot consuma cu incredere pe tot parcursul anului!

Dar, sa nu va mai tin in suspans cu aceasta inghetata, va asigur ca o sa va placa la nebunie! Mai ales ca are si o nota crocanta, data de migdalele pralinate. In plus, aceasta inghetata se face foarte usor, nu aveti nevoie de masina speciala pentru facut inghetata si nici nu trebuie sa faceti zeci de ture pe la congelator sa tot amestecati inghetata pentru a sparge particulele de gheata! :).



Ingrediente:

375 ml lapte condensat

200 ml frisca lichida

1 conserva compot piersici SunFood 820 g

1 lingurita esenta de migdale
1 lingurita extract de vanilie
100 g biscuiti amaretti mici
pentru migdalele pralinate:
200 g zahar
3 linguri apa
100 g migdale

Incepeti cu migdalele pralinate: intr-o craticioara mica puneti la fiert zaharul si apa si lasati pe foc pana ce zaharul capata o culoare galbui maronie de caramel. Adaugati migdalele si amestecati incontinuu 2-3 minute pana ce toate migdalele sunt acoperite cu zaharul topit. Scoateti amestecul pe o hartie de copt, rasfirati migdalele pe cat posibil si lasati deoparte sa se raceasca complet.



Dupa ce migdalele s-au racit, impachetati-le in hartia de copt in care au stat, inveliti totul in staniol si formati un pachet. Luati un sucitor de bucatarie, si "bateti" pachetul format de cateva ori pana obtineti bucati maricele de praline. Puteti face acest lucru si la un robot de bucatarie, numai sa nu macinati prea fin migdalele caci nu se mai simt atat de bine in compozitie.



Separat, in bolul unui mixer puneti smantana lichida si laptele condensat si mixati totul la viteza mare pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati esenta de migdale si extractul de vanilie si amestecati foarte bine.



Desfaceti conserva de compot, scurgeti bine piersicile pe hartie absorbanta de bucatarie, taiati-le in bucatele.



Luati un vas de sticla sau o forma de chec sau cozonac, turnati un sfert din compozitia de inghetata, peste presarati piersici tocate, mini biscuiti amaretti si o parte din

migdalele pralinate.



Turnati si cea de-a doua parte din compozitia de inghetata si repetati operatiunea cu amaretti, piersici si migdale pralinate.



La sfarsit, turnati restul de compozitie si restul de ingrediente ramase. Inveliti forma cu inghetata in folie alimentara si dati la congelator pentru minim 6 ore, sau cel mai bine peste noapte.



Cu 15 minute inaintea servirii scoateti forma cu inghetata de la congelator si lasati-o asa la temperatura camerei.



Apoi cu ajutorul clesteli de inghetata scoateti globuri de inghetata pe care le serviti celor dragi. Pe deasupra mai presarati cateva migdale pralinate si amaretti, garnisiti cu menta sau lamaita.



Pentru ca afara era cald, la momentul sedintei foto, nu am putut scoate cele mai bune poze de preparat, intrucat caldura excesiva mi-a topit aproape instantaneu inghetata :).



Una peste alta, inghetata a fost delicioasa si cand imi aduc aminte de ea salivez ca un catel.



Tocmai ce mi-am adus aminte ca inca mai am in congelator inghetata din aceasta, asa ca, ma scuzati, eu am putina treaba

pe la bucatarie :).



Enjoy!