

Inghetata cu soc si miere

written by Andreea



Inghetata cu soc si miere este un desert rece superb! Atat de aromat si de bun incat nu te poti opri la o singura cupa de inghetata!

Ideea acestei inghetate mi-a venit in momentul in care am savurat un pahar de sirop de soc cu apa. Pe blog gasiti, bineinteles si reteta siropului de soc.



Inghetata cu soc si miere

Pentru ca acum ceva timp mi-am cumparat o masina de inghetata, am zis sa o testez si sa vad ce tipuri de inghetata pot face cu ea. Si pentru ca inghetata de vanilie, sa zicem, mi s-a parut prea banala, am zis sa fac o inghetata mai aparte. Asa ca am facut aceasta inghetata superba cu soc si miere.

Dupa ce am facut siropul de soc, mi-au mai ramas niste flori parfumate de soc pe care nu am dorit sa le usuc si sa le transform in ceai, asa ca am decis sa aromatizez niste miere poliflora. Din aceasta miere cu soc am si acum. Bineinteles ca o voi folosi si pe ea si la alte deserturi.



Pe blog mai gasiti cateva retete de inghetata, precum: inghetata de piersici cu praline si amaretti, inghetata cu porumb si sofran,

Daca aveti prin casa o masina de inghetata si nu ati mai folosit-o demult, eu zic sa o scoateti si sa o folositi pentru ca acum este momentul. Nu puteti rata aceasta delicioasa inghetata!

- Ingrediente:
- *pentru mierea cu soc:*
- 150 g miere poliflora
- 8 flori proaspete de soc
- *pentru inghetata:*
- 100 ml sirop de soc (gasiti reteta AICI)
- 100 g mascarpone
- 100 ml lapte
- 200 ml frisca lichida
- 50 g miere cu soc
- 1 lingurita extract de vanilie

Pentru inceput preparati din timp mierea cu soc pentru a o aromatiza. 2-3 zile sunt suficiente, dar puteti sa faceti acest lucru si cu o saptamana inainte. Asigurati-va ca florile de soc sunt culese din zone nepoluante si provin din surse sigure. Curatati florile de eventualele impuritati sau gandacei.



Miere cu soc

Treceti florile de soc printr-un jet de apa, scuturati foarte bine florile de apa si lasati-le sa se usuce complet. NU doriti apa pe flori pentru ca odata intrata apa in contact cu mierea, se va zaharisi.

De pe florile mari cu soc rupeti floricelele cele mici, asigurandu-va ca nu aveti ramurele, ci doar flori mici. Amestecati floricelele cu mierea si puneti intr-un borcan. Pastrati mierea cu soc la temperatura camerei. Florile rezista in miere si cateva saptamani bune. Cu timpul isi vor schimba putin culoarea, insa aroma devine mai intensa.



Pentru inghetata: Inainte de a face inghetata, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de facut inghetata. In general, masinile mici de facut inghetata indica pastrarea cuvei pentru inghetata la congelator pentru 24 de ore. Deci

daca instructiunile cer congelarea cuvei, nu sariti peste acest pas caci inghetata nu se va forma.

Intr-un vas incapator amestecati mascarpone impreuna cu siropul de soc pana obtineti o crema. Adaugati mierea cu soc preparata inainte, laptele, frisca lichida si extractul de vanilie. Dati compozitia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compozitia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.



Inghetata cu soc si miere

A doua zi scot cuva de la congelator si compozitia de inghetata de la frigider. Instructiunile masinii mele de inghetata spun sa pornesc mai aparatul de inghetata, dupa care sa torn compozitia in cuva congelata, in timp ce paletele aparatului se rotesc incontinuu. Altfel amestecul de inghetata va ingheta imediat pe marginile cuvei, iar paletele se blocheaza.

De aceea, insist, cititi cu atentie instructiunile masinii voastre de inghetata!

Dupa ce inghetata s-a format si a capatat consistenta, puneti-o intr-o caserola cu capac, nivelati bine si dati-o la congelator pentru o ora. Daca doriti o inghetata mai moale, o puteti consuma imediat.



Inghetata cu soc si miere

Formati globuri de inghetata cu ajutorul lingurii speciale, pe deasupra turnati miere cu soc pregatita din timp si savurati acest desert delicios!!

Enjoy!

