

# Inghetata de capsune

written by Andreea



Inghetata de capsune este atat de parfumata si de placuta la gust, incat as manca din acest desert toata vara!

De cand mi-am cumparat masina de facut inghetata, am incercat tot felul de combinatii si arome si pot spune ca acum nu mi-as mai cumpara inghetata din comert sub nicio forma!



Inghetata de capsune

Am incercat cateva feluri de inghetata fara masina de facut inghetata si au iesit si acelea bune. Pe blog gasiti inghetata de piersici cu praline si amaretti sau tort de inghetata cu menta si ciocolata.

Insa, dupa cum va spuneam, de cand am masina de facut inghetata, am optat si pentru arome mult mai speciale, precum soc si miere! Deci pe blog mai puteti gasi si inghetata cu soc si miere!



Inghetata de capsune

Revenind la inghetata mea de capsune de astazi, cel mai mult imi place la ea ca are o culoare roz naturala, superba! Apoi gustul de capsune este intens si aromat! Mai ales ca are si capsune proaspete!

- Ingrediente:
- 350 g capsune proaspete
- 2 linguri suc de lamaie
- 150 g zahar
- 200 ml lapte gras

- 2 lingurite zahar vanilat
- 300 ml frisca lichida

*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.

Taiati capsunile cubulete si puneti-le intr-un castron. Peste capsune adaugati zaharul si sucul de lamaie. Amestecati totul foarte bine si lasati castronul deoparte pentru 20 de minute. Veti observa cum capsunile lasa mai mult suc si se macereaza.

Intr-un vas incapator amestecati frisca lichida, laptele, zaharul vanilat si capsunile macerate cu tot cu siropul lasat. Dati compositia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compositia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.



Inghetata de capsune

A doua zi scot cuva de la congelator si compositia de inghetata de la frigider. Instructiunile masinii mele de inghetata spun sa pornesc mai aparatul de inghetata, dupa care sa torn compositia 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! Inghetata este gata cam in 25-30 de minute. Cand sunteti multumiti de consistenta inghetatei, scoateti-o intr-o caserola cu capac, nivelati bine si dati-o la congelator pentru o ora sau pana in momentul servirii. Daca doriti o inghetata mai moale, o puteti consuma imediat.



Daca va hotarati sa consumati inghetata peste cateva zile, scoateti caserola de inghetata de la frigider si lasati-o la temperatura camerei pentru aproximativ 15 minute pentru a deveni mai moale si a putea scoate globuri de inghetata perfecte.

Serviti inghetata de capsune in cupe si garnisiti cu capsune proaspete.

Enjoy!

