

Inghetata de fistic

written by Andreea



Inghetata de fistic fara masina de inghetata, fara lapte condensat, cu pasta pura de fistic si fistic tocat cu ingrediente putine si de calitate.



De curand am fost plecata intr-o scurta vacanta in Sicilia. Pentru noi a fost prima data cand am calatorit in Sicilia si ne-a placut mult, speram sa mai ajungem aici si alta data. Am inchiriat o masina si ne-am plimbat pe toata insula, am vizitat mult, am luat cazare la o pensiune aflata intr-o livada cu lamai, am mancat inghetata (gelato) si arrancini, am descoperit multe locuri frumoase, dar si mancaruri delicioase. Dar ce m-a frapat aici, a fost verdele superb si natural al fisticului de Bronte. Mi s-a parut cel mai bun si mai aromat fistic din cate feluri am incercat vreodata. Bineinteles ca mi-am cumparat de aici cateva pungute de fistic cu care o sa tot pregatesc lucruri bune.



Dupa ce am ajuns acasa, primul lucru pe care l-am pregatit cu fistic a fost pasta de fistic. Caci, avand aceasta pasta de fistic facuta in casa, pot pregati multe alte deserturi. Apoi, avand pasta de fistic, am pregatit si o inghetata. Mi-am dorit o inghetata care sa se pregateasca usor, fara lapte condensat (mi se pare muuult prea dulce!), buna si cremoasa, dar care sa nu faca ace de gheata.



Prin urmare, astazi va ofer reteta mea de inghetata si pasta de fistic daca decideti sa o pregatiti acasa. Daca aveti o

pasta buna de fistic deja cumparata o puteti folosi pe aceea, insa asigurati-va ca pasta este 100% naturala sau nu contine ingrediente dubioase. Luati in calcul ca daca aveti o pasta de fistic care contine si zahar, va trebiui sa scadeti cantitatea de zahar din compozitia de baza a inghetatei.

Am testat aceasta inghetata de 3 ori ca sa fiu sigura ca imi iese cum trebuie si zic eu ca cam ajuns la varianta cea buna.

Trebuie sa va spun de la inceput ca aceasta inghetata se pastreaza cremoasa si dupa ce o scoateti din congelator, insa se topeste mult mai repede decat o inghetata obisnuita, asta pentru ca nu contine ou. Daca sunteti fani inghetata cremoasa, atunci aceasta este pentru voi!



Pe scurt, aceasta inghetata se prepara in 2 etape: compozitia de baza si puneti compozitia in tavite de cuburi pentru gheata, 2. Dupa 24 de ore de stat la congelator, cuburile de inghetata sunt puse in blender ceea va da inghetatei acea cremozitate.

Pe blog mai gasiti si alte retete de inghetata precum: inghetata de trandafiri, inghetata de capsune, inghetata de soc cu miere.

Nu uitati ca ma puteti gasi si pe Instagram pentru alte retete si Stories dragute :).

- Ingrediente:
- 300 ml lapte gras 3,5%
- 130 g zahar
- 200 ml frisca lichida 35% grasime
- 100 g pasta de fistic
- 30 g lapte praf
- 50 g fistic tocat

- Pentru pasta de fistic facuta in casa:
- 250 g miez fistic (crud!!)
- 1 lingurita ulei vegetal (floarea soarelui, samburi de struguri...)
- 1 varf lingurita sare

Pregatiti compozitia pentru inghetata: intr-un ibric amestecati laptele impreuna cu zaharul si incalziti usor pe foc pana ce zaharul este topit. Nu este nevoie sa clocoteasca, ci doar cat sa se topeasca zaharul complet.



Turnati peste smantana lichida amestecati usor.



Turnati compozitia intr-un vas inalt pentru a va fi mai usor sa mixati compozitia. Peste amestecul de lapte, zahar si smantana adaugati pasta de fistic si laptele praf (laptele praf impiedica formarea acelor de gheata in inghetata).



Cu ajutorul unui blender vertical mixati totul pana obtineti o compozitie omogena. Dati compozitia la frigider pentru 1-2 ore pana ce este bine racita.



Pregatiti 2-3 tavite pentru gheata: cel mai bine este sa aveti la indemana tavite de gheata din silicon. Asa va va fi foarte usor sa le scoateti din forme.



Din ingredientele date, veti obtine aproximativ 670 ml compozitie lichida de inghetata de fistic. In functie de cat de mari sau de mici sunt tavitele voastre de gheata, probabil veti avea nevoie de 2-3 sau chiar 4 tavite.

Turnati compozitia lichida in tavitele de gheata. Avand vasul inalt puteti foarte usor sa turnati compozitia in tavite. Daca nu aveti un vas asa de inalt, puteti mixa compozitia intr-un

ibric din care sa turnati apoi in tavite.



Dati tavitele de gheata la congelator pentru cel putin 24 de ore pentru a se congela complet. Puteti sa le pastrati asa 2-3 saptamani chiar. Dupa cele 24 de ore scoateti cuburile de inghetata formate.



Avand forme de silicon, va ajuta mai mult sa le scoateti. Daca aveti tavite care nu sunt din silicon, lasati-le la temperatura camerei pentru 5 minute.



Pregatiti un blender mai mare: in cuva blenderului cu lama S puneti imediat cuburile de inghetata. Mixati pentru cateva secunde pana obtineti o compozitie cremoasa si delicioasa.



Daca va place inghetata cremoasa si mai moale, puteti sa o consumati acum in acest moment. Este absolut minunata.



Daca doriti o inghetata de fistic mai ferma, mergeti catre urmatorul pas: puneti jumatate de compozitie intr-o caserola cu capac sau intr-o tava mica de paine, presarati fistic tocat, continuati cu cealalta jumatate de compozitie, nivelati bine si presarati restul de fistic. Dati la congelator pentru 5-6 ore sau pana in momentul servirii.



In momentul servirii, scoateti caserola cu inghetata de la congelator, lasati 5-maxim 10 minute la temperatura camerei, dupa care puteti sa o consumati. Cu ajutorul unei linguri speciale pentru inghetata puteti forma globuri de inghetata. Inghetata va fi mai ferma, insa va avea tendinta sa se topeasca pe margini.



In cupa mea de inghetata eu am mai presarat putin fistic si pasta de fistic.



Pentru pasta de fistic pregatita in casa:



Incalziti cuptorul la 160 grade Celsius. Puneti fisticul intr-o tava si dati la cuptor pentru 10 minute pana ce capata un miros placut. (Atentie!! Fisticul nu are voie sa prinda culoare maronie!) Lasati fisticul sa se raceasca complet. Frecati putin boabele de fistic intre maini pentru a indeparta o parte din cojitele de la fistic si indepartati-le. Asa veti obtine o pasta de o culoare mai verde intens.

Puneti fisticul intr-un blender puternic si incepeti sa il macinati. Miscati din cand in cand blenderul sau amestecati din cand in cand cu o spatula. La inceput veti avea o pudra de fistic, dupa care veti obtine o compositie grunjoasa si usor uleioasa. Aici va fi putin mai greu de mixat. Pentru a ajuta procesul de mixare turnati si ulei vegetal. Mixati pana obtineti o pasta. Voi decideti consistenta pasteii, daca doriti sa fie mai fina sau mai grunjoasa. La final adaugati sarea si mai mixati 1-2 minute. Turnati pasta de fistic intr-un borcan si inchideti borcanul ermetic cu capc. Pastrati pasta de fistic la in borcan la intuneric, ferita de razele soarelui si umezeala.

Este absolut senzationala aceasta inghetata de fistic!



Enjoy!

Inghetata de trandafiri

written by Andreea



Inghetata de trandafiri creeaza dependenta! Daca iti plac trandafirii si dulceata de trandafiri, o sa fii innebunit dupa aceasta inghetata!

Ideea acestei inghetate de trandafiri mi-a venit dupa ce am primit de la o doamna minunata un borcan maaare cu dulceata de trandafiri! Cu ceva timp inainte cautasem peste tot petale de trandafiri din care sa imi fac dulceata de trandafiri. Doamna are in curte 14 trandafiri si a facut o superba dulceata din ei! Stiind ca imi doresc mult petale de trandafiri, mi-a trimis acest borcan cu dulceata.



Nu am putut sa ii multumesc indeajuns pentru minunatul cadou, insa m-am decis sa prepar un desert cu o parte din dulceata primita. Apoi, va mai spuneam ca odata ce mi-am cumparat masina de inghetata, imediat in gand mi-au venit nenumarate arome si culori pe care am zis ca neaparat trebuie sa le incerc!

Daca ati mai citit postari de pe la mine stiti probabil pana acum ca imi place tare mult aroma de trandafiri si am tot pus apa de trandafiri in diferite deserturi, chiar si biscuiti! Pe blog gasiti acesti biscuiti cu zmeura, apa de trandafiri si ciocolata alba, tort de trandafiri, sau chiar o varianta de inghetata vegana cu cocos si trandafiri!



Ceea ce mi-a placut mult la aceasta inghetata de trandafiri, a fost culoarea naturala usor rozalie. In mod normal, la o

inghetata sau un desert cu apa de trandafiri, pentru a obtine culoarea roz, ar trebui adaugat colorant. Insa, pentru ca dulceata de trandafiri a avut culoarea aceasta minunata, a transformat desertul meu intr-o inghetata absolut superba!

Pentru ca am folosit dulceata, in inghetata nu am mai adaugat deloc zahar si a fost perfecta pentru gustul meu. Daca vreti mai dulce, puteti sa mai adaugati zahar in compositie. Pentru un gust si mai pronuntat de trandafiri, am adaugat si apa de trandafiri, pe care o iubesc!



Inghetata de trandafiri

- Ingrediente:
- 100 g dulceata de trandafiri
- 200 ml lapte
- 300 ml frisca lichida
- 100 g iaurt gras 10%
- 30 ml apa de trandafiri

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.



Inghetata de trandafiri

Pentru a pregati compositia, nu este nevoie sa faceti mare lucru. Doar amestecati toate ingredientele intr-un vas incapator. Luati in considerare ca dulceata de trandafiri are in compositie si petale de trandafiri care vor ajunge in inghetata. Eu mi-am dorit sa las in compositie si petalele de trandafiri pentru mai multa textura. Daca va deranjeaza petalele de trandafiri in compositie, atunci le puteti inlatura, sau puteti folosi sirop de trandafiri.

Deci: intr-un vas incapator amestecati foarte bine toate ingredientele. Dati compositia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compositia inghetatei de seara, atunci cand pun si cuva masinii la congelator.

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.

Puneti in pahare sau cupe cate 3 globuri de inghetata, iar pe deasupra lor mai adaugati putina dulceata de trandafiri pentru o culoare superba si o aroma si mai intensa.



Enjoy!

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!



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 frigida lichida
- 50 g miere cu soc
- 1 lingurita extract de vanilie

Pentru inceput preparati din timp mierea cu soc pentru a o aroma. 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 nepoluate 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 compositia la frigider pentru 4 ore. Eu obisnuiesc sa fac si compositia 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 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!

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!



Tort de inghetata cu menta si ciocolata

written by Andreea



De ceva timp imi tot propun sa va scriu aici reteta tortului de ziua sotului meu si ziua casatoriei noastre. Desi a trecut ceva timp de cand am sarbatorit, tortul a mai rezistat ceva timp in congelator caci de fiecare data cand servim din el, luam feliute mici si racoroase. Este un tort delicios, se face extrem de repede, si poate deveni sufletul oricarei petreceri fierbinti de vara :).

Ingrediente pentru un tort cu diametrul de 20 cm:

pentru blat:

200 g biscuiti digestivi

2 linguri cacao neagra

150 g unt topit

pentru inghetata de menta:

250 g mascarpone

350 g lapte condensat indulcit

2 lingurite esenta de Menta Americana dr. Oetker

2 linguri lichior de menta

1 lingurita zahar vanilat

150 g smantana lichida pentru frisca

100 g ciocolata cu menta

pentru inghetata de ciocolata:

200 g ciocolata neagra

50 ml lapte

50 g zahar

1 lingura cacao

250 g smantana lichida pentru frisca

pentru decor:

ciocolata neagra topita

frunze de menta

frunze/flori de ciocolata



Pentru blat, puneti biscuitii rupti in bucati intr-un robot de bucatarie impreuna cu cacao si macinati totul bine pana obtineti o pudra fina. Adaugati untul topit si amestecati bine pana obtineti o compozitie nisipoasa. Testati compozitita: luati putina compozitie, strangeti-o in pumn. Daca isi pastreaza forma, atunci o puteti monta in forma de inel pentru tort.

Luati o forma de tort cu inel detasabil. Puneti toata compozitia de blat in forma si presati compozitia bine pe fundul formei astfel incat sa obtineti un blat compact. Aici va puteti ajuta de fundul unui pahar sau de o lingura pentru a obtine un blat drept si uniform. Dati form de tort la frigider.

Pentru inghetata de menta si ciocolata, puneti intr-un bol crema mascarpone impreuna cu laptele condensat si mixati totul bine pana ce obtineti o crema pufoasa. Adaugati esenta de menta, lichiorul de menta si zaharul vanilat si amestecati din

nou. Cu ajutorul unui cutit tocati bucati mici ciocolata cu menta si cu ajutorul unei spatule incorporati usor in compozitie. La sfarsit, intr-un bol separat bateti smantana lichida pentru frisca pana obtineti o compozitie pufoasa.

Incorporati usor frisca in compozitia de menta.

Scoateti blatul de la frigider, turnati toata compozitia in forma de tort si dati la congelator pentru 1 ora pana ce se intareste suficient pentru a putea sustine compozitia de ciocolata.

Pentru inghetata de ciocolata cu menta, asezati un bol deasupra unei cratite cu putina apa care fierbe. Aveti grija ca bolul respectiv sa nu atinga fundul cratitei si nici apa care fierbe sa nu dea pe afara. In bol puneti ciocolata rupta bucati, impreuna cu laptele, zaharul si cacaoa. Amestecati totul bine pana ce ciocolata se topeste si obtineti o compozitie lichida. Luati bolul de pe foc si lasati compozitia sa se raceasca al temperatura camerei, apoi dati la frigider pentru 30 de minute. Bateti smantana pentru frisca pana obtineti o crema pufoasa, dupa care incorporati-o in amestecul de ciocolata.

Scoateti tortul de inghetata cu menta de la congelator, turnati compozitia de ciocolata peste si nivelati bine cu ajutorul unei spatule. Inveliti in folie alimentara forma de tort si dati tortul la congelator pentru 12 ore.



Cu 15 minute inainte se servire scoateti tortul de la congelator si lasati-l la temperatura camerei pentru 10 minute. Eliberati inelul de tort, transferati tortul pe platoul de servit. Ornati tortul dupa preferinta cu ciocolata topita, aschii de ciocolata, menta proaspata. Taiati tortul in felii cu un cutit trecut prin apa fierbinte.



Este tare aromat si racoros! O sa va placa!



Enjoy!

Tapioca cu piersici si inghetata de banane

written by Andreea



Desi marea majoritate dintre voi poate plecati in concediu, m-am intors! Uf, repede mai trec zilele cele frumoase! Insa trebuie sa va spun ca acest concediu a fost unul dintre cele mai frumoase, mai ales ca am avut ocazia sa vizitam Croatia, un loc pe care ne doream demult sa-l vedem! Am revenit in tara cu o raceala destul de urata care m-a tinut un pic departe de bucatarie, insa deja ma simt mai bine. Si daca stau bine cu timpul, am sa scriu si aici pe blog o postare despre cum a fost si ce locuri am vizitata in Croatia.

Pana atunci va aduc o reteta noua cu piersici delicioase de la Sun Food!. Stiti ca sunt mare fan tapioca si ca de multe ori am folosit-o in retetele mele chinezesti, dar de data aceasta mi-am dorit sa o combin cu fructe si inghetata. Si este chiar interesanta! Inghetata ascunsa intre straturile de piersici si tapioca este chiar o surpriza la care nu v-ati fi asteptat, asa ca va recomand sa o strecurati si voi data viitoare in desertul vostru!

Ingrediente:

1 conserva compot piersici Sun Food 820 g

1 ceasca perle tapioca

200 ml lapte cocos

3 lingurite miere

2 lingurite apa flori de portocal

menta proaspata

pentru inghetata de banane:

2 banane taiate feliute



Incepeti mai intai cu inghetata de banane, care trebuie pregatita din timp. De fapt, pentru aceasta inghetata nu aveti nevoie decat de 2 banane pe care le decojiti, le taiati feliute, le puneti pe o hartie de copt si le dati la congelator pentru 4-5 ore, Puteti face acest lucru si cu cateva zile inainte. Pastrati feliutele de banane inghetate pana la momentul prepararii.

Desfaceti conserva de compot, scurgeti bine piersicile si pastrati lichidul aromat de la piersici!

Apoi preparati tapioca:



Intr-o oala puneti tapioca si turnati apa peste ea cat sa o acopere. Lasati tapioca sa absoarba toata apa timp de 10 minute.



In acest timp tapioca se va mai inmuia si va inghiti toata apa.



Turnati apoi peste ea inca 4 cesti de apa si puneti cratita pe foc



fierbeti timp de 2-3 minute pana ce tapioca se ingroasa ca o mamaliga. In acest moment tapioca este gatita doar partial. O parte din perlutele de tapioca incep sa devina transparente.



Puneti toata compozitia intr-o sita deasa si treceti sub un jet de apa rece. O mare parte din amidonul lasat de tapioca se va pierde si veti obtine o cantitate mai mica de perlute.



Puneti perlutele inapoi in cratita si turnati peste lichidul

aromat din compotul de piersici si laptele de cocos



si fierbeti la foc mic pana ce perlutele sunt toate transparente. Lasati amestecul sa se raceasca complet, dupa care adaugati mierea si apa din flori de portocal. Pastrati budinca de tapioca la frigider pana in momentul servirii. Dupa ce se raceste, compozitia devine mai groasa, cam ca o budinca.



Pregatiti inghetata: Scoateti feliile de banane de la congelator



Puneti-le asa inghetate cum sunt intr-un blender.



Porniti blenderul pentru 2-3 minute pana ce obtineti cea mai fina si mai cremoasa inghetata! :). Atentie! Aceasta inghetata se topeste foarte repede, asa ca daca nu o folositi imediat, o puteti pastra la congelator pentru cateva minute, maxim o jumatate de ora. Daca o lasati mai mult, va face cristale de gheata.



Tocati bucatele piersicile scurse din compot si puneti cate o lingura pe fundul cupelor de servit



Asezati un strat de tapioca peste piersici



Apoi cate o lingura de inghetata de banane si din nou un strat de piersici



Pe deasupra inca o lingura de inghetata si putina tapioca



Garnisiti cu frunze proaspete de menta.



Serviti desertul imediat!



Inghetata aceea cremoasa chiar este o surpriza in mijlocul straturilor de tapioca si piersici



Un desert minunat de vara, racoros si delicios!



Enjoy!