

# 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!