



Înghețată Cheesecake

Dificultate ușor

Timp de preparare 15 min.

Timp total 3h

Mărime porție 8 porții

Ingrediente

- ½ păstaie de vanilie
- 140 g zahăr
- 200 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 400 g smântână fermentată, 10% grăsime
- 200 g cremă de brânză
- 15 - 20 g zeamă de lămâie, după gust

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1215 kJ / 291 kcal

Proteine 5 g

Carbohidrați 21 g

Grăsimi 21 g

Fibre 0 g

Preparare

1. Puneți păstaia de vanilie și zahărul în bolul de mixare și pulverizați 30 sec./viteza 10. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula.
2. **Montați fluturile de amestecare.** Adăugați frișca și bateți până când devine fermă viteza 3, fără a seta un timp.
3. Adăugați smântâna fermentată, crema de brânză și zeama de lămâie, amestecați 6 sec./viteza 3. Transferați în tăvițe pentru cuburi de gheață. Dați la congelator timp de cel puțin 3 ore, până când se congelează. **Scoateți fluturile de amestecare.**

4. Puneți jumătate din cuburile de înghețată în bolul de mixare, zdrobiți 5 sec./viteza 8. Amestecați cu ajutorul spatulei, până când devine cremos 5 sec./viteza 4. Transferați într-un castron și dați deoparte.
5. Puneți cuburile de înghețată rămase, zdrobiți 5 sec./viteza 8. Amestecați cu ajutorul spatulei până când devine cremoasă 5 sec./viteza 4 și transferați în castronul cu înghețată. Serviți imediat.

Obiecte utile

tăvițe pentru cuburi de gheață, congelator, castron mare

Recomandări & Sfaturi utile

- Pentru aceste cantități veți avea nevoie de 3-4 tăvițe pentru cuburi de gheață.