



Înghețată cu alune de pădure

Dificultate mediu

Timp de preparare 10 min.

Timp total 5h 20 min.

Mărime porție 6 porții

Ingrediente

- 100 g alune de pădure nedecojite
- 500 g lapte
- 250 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 150 g zahăr
- 5 gălbenușuri

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1643 kJ / 392 kcal

Proteine 7 g

Carbhidrați 31 g

Grăsimi 26 g

Fibre 0 g

Preparare

1. Puneți alunele de pădure în bolul de mixare și tocați grosier 5 sec./viteza 6.
2. Adăugați laptele, frișca și 100 g zahăr, aduceți la punctul de fierbere 6 min./100°C/viteza 2, punând coșul de înăbușire, în locul paharului de măsurare, pe capacul bolului de mixare și lăsați la infuzat în bolul de mixare timp de 1 oră. Strecurați într-un castron, printr-o sită fină, tapetată cu un tifon și dați deoparte.
3. Puneți 50 g zahăr și gălbenușurile în bolul de mixare și bateți până devin cremoase 30 sec./viteza 3.5.
4. Adăugați amestecul cald cu lapte și bateți până când devine cremos 6 min./80°C/viteza 4. Transferați amestecul în tăvițe pentru cuburi de gheață

- și lăsați să ajungă la temperatura camerei înainte de servire. Dați la congelator timp de aprox. 4 ore (ideal peste noapte).
5. Puneți cuburile de înghețată în bolul de mixare și zdrobiți 5 sec./viteza 6. Amestecați 10 sec./viteza 4 cu ajutorul spatulei, până când devine cremoasă. Folosiți o lingură pentru înghețată pentru a forma mingi și serviți.

Obiecte utile

sită fină, tifon, tăvițe pentru cuburi de gheață, congelator

Recomandări & Sfaturi utile

- Dacă nu aveți destule tăvițe pentru cuburi de gheață, puteți transfera amestecul într-un recipient pentru congelator, puțin adânc, (ex. plastic, silicon) în pasul 4 și congelați.