



Înghețată cu caramel

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 9h

Mărime porție 6 porții

Ingrediente

- 150 g fudge (cu gust de caramel)
- 400 g lapte
- 80 g zahăr
- 1 priză sare fină
- 200 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 4 gălbenușuri

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1498 kJ / 357 kcal

Proteine 6 g

Carbohidrați 35 g

Grăsimi 22 g

Fibre 0 g

Preparare

1. Puneți fudge în bolul de mixare și mărunțiți 10 sec./viteza 10.
2. Adăugați laptele, zahărul și sarea și încălziți 6 min./90°C/viteza 3 pentru a se dizolva.
3. Adăugați frișca și gălbenușurile și bateți până când se îngroașă 6 min./80°C/viteza 3. Transferați amestecul, până la 4 cm înălțime, în recipiente pentru congelator, puțin adânci, (ex. aluminiu, silicon) și acoperiți cu folie alimentară. Lăsați la congelat timp de cel puțin 8 ore.
4. Scoateți înghețata din congelator, lăsați la decongelat timp de 5–10 minute, întoarceți-o pe o planșetă și tăiați-o cuburi (2–3 cm). Puneți cuburile de

înghețată în bolul de mixare și zdrobiți 20 sec./viteza 7. Amestecați cu ajutorul spatulei până devine cremoasă 10 sec./viteza 4. Dacă doriți, congelați timp de încă ½–1 oră, transferați în boluri de desert și serviți imediat.

Obiecte utile

recipient pentru congelator (ex. din aluminiu, silicon), folie alimentară, congelator, boluri de desert

Recomandări & Sfaturi utile

- Dacă doriți ca înghețata de caramel să fie mai închisă la culoare, adăugați 2-3 stropi de colorant de caramel la frișca din bolul de mixare.