



Înghețată cu cireșe amarena

10

Timp de preparare 10 min.

Timp total 8h 10 min.

Mărime porție 4 porții

Ingrediente

- 130 g zahăr
- ½ păstaie de vanilie
- 4 gălbenușuri
- 250 g frișcă lichidă, min. 30% grăsime
- 150 g iaurt simplu
- 10 g zeamă de limetă
- 150 - 170 g cireșe amarena, în sirop, scurse (1 borcan)
sau 150 - 170 g compot de cireșe, doar cireșele (vezi recomandare)

Valori nutritive per 1 porție

Calorii 1967 kJ / 467 kcal

Proteine 6 g

Carbohidrați 48 g

Grăsimi 28 g

Preparare

1. Puneți zahărul și păstaia de vanilie în bolul de mixare și pulverizați 15 sec./viteza 10. Curățați pereții bolului de mixare cu spatula.
2. Adăugați gălbenușurile și frișca și încălziți 5 min./80°C/viteza 2. Îndepărtați capacul bolului de mixare și lăsați să ajungă la temperatura de 50°C (durează aprox. 15 minute, fără capac).
3. Adăugați iaurtul și zeama de limetă și amestecați 10 sec./viteza 3. Transferați în tăvițele pentru cuburi de gheață și congelați. Aranjați cireșele

- amarena într-un vas, având grijă să nu se atingă una de cealaltă și congelați. Lăsați la congelator timp de aprox. 8 ore (ideal peste noapte) .
4. Puneți cuburile de înghețată în bolul de mixare și pasați cu ajutorul spatulei, până când devine cremoasă 10 sec./viteza 4.
 5. Adăugați cireșele amarena congelate și mixați 5 sec./invers/viteza 7 cu ajutorul spatulei. Serviți imediat.

Obiecte utile

tăvițe pentru cuburi de gheață, congelator

Recomandări & Sfaturi utile

- Cireșele amarena sunt cireșe italiene, mai mici, mai închise la culoare, de obicei îmbuteliate în sirop. Cireșele amarena au nevoie de aprox. 8 ore pentru a se congela.
- Dacă utilizați compot de cireșe, în locul cireșelor amarena, reduceți timpul de congelare la 2 ore.
- Păstrați sucul de la cireșe și serviți ca sos, cu înghețată sau alte deserturi.
- Dacă doriți ca bucățile de cireșe să fie mai mici, nu activați sensul antiorar în pasul final.