



Înghețată caramel

Pentru zilele toride de vara ce poate fi mai potrivita decat o inghetata?

Azi am preparat o inghetata caramel, foarte cremoasa care in contrast cu fulgii crocanti de ciocolata este si mai bine pusa in valoare.



Ingrediente

- 320 g frisca lichida (eu folosesc această **La Dorna**)
- 160 g lapte condensat indulcit (de exemplu acesta)
 - 100 g mascarpone
- 100 g sos caramel (facut dupa reteta de aici sau de aici)
 - 50 g fulgi de ciocolata

Preparare

In vasul mixerului punem frisca lichida impreuna cu laptele condensat.



Mixam pana obtinem o crema, apoi

adaugam branza mascarpone si caramelul si mai mixam putin.



Adaugam fulgii de ciocolata si amestecam usor.



Transferam amestecul intr-o cutie inchisa ermetic si punem in congelator.

Dupa aproximativ 4-5 ore inghetata este gata pentru a fi servita.



Scoatem vasul cu aproximativ 10-15 minute înainte de a servi inghetata.



Nu uita!

Daca iti plac retetele explicate de mine, intra pe pagina mea de Facebook, Alina's Cuisine, si da-mi un LIKE. Iti multumesc!

Ai incercat aceasta reteta?

Ti-a placut? Impartaseste cu noi rezultatul. Intra aici si incarca

fotografia facuta de tine. Nu iti face griji daca nu este profesionista, nici noi nu suntem. Vei gasi mai apoi fotografia ta pe aceasta pagina. Iti multumesc!