



Înghetată 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.

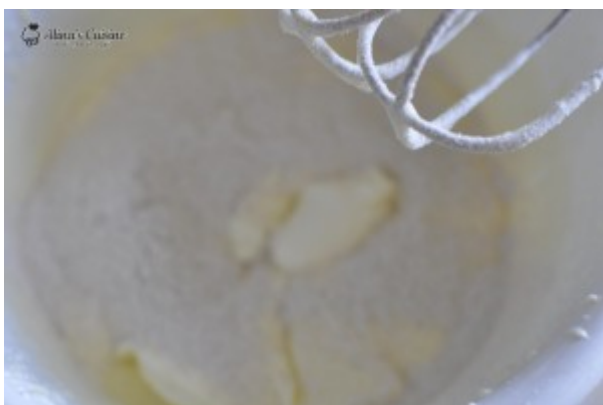


Ingrediente

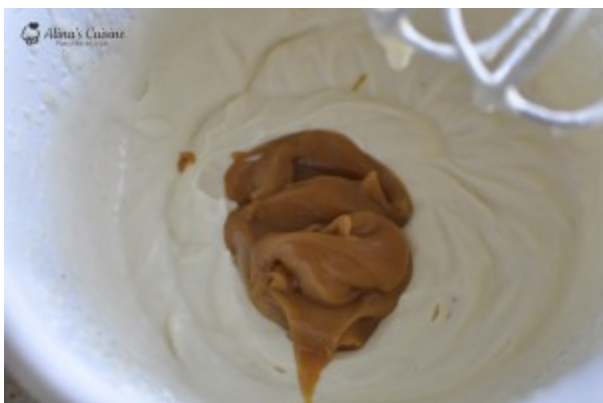
- 320 g frisca lichida (eu folosesc această [La Dorna](#))
- 160 g lapte condensat indulcit (de exemplu [acesta](#))
- 100 g mascarpone
- 100 g sos caramel (facut dupa reteta de [aici](#) sau de [aici](#))
- 50 g fulgi de ciocolata

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 inainte 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!