



Inghetata de casa cu capsune – super cremoasa

Pentru zilele călduroase, pentru momentele în care vrem să ne bucurăm cu un desert răcoros sau pur și simplu pentru acele clipe în care dorim să ne răsfățăm papilele gustative cu ceva DELICIOS, am îmbunătățit un pic [rețeta de înghețată din doar două ingrediente de aici](#) și am obținut o înghețată cremoasă și densă, cu gust de căpsune.



Ingrediente

- 300 ml smântână lichidă pentru frișcă (aceasta de [35% grăsime](#))
- 150 ml lapte condensat îndulcit (de exemplu [acesta](#))
- 250 grame mascarpone (eu am folosit [acest tip](#))
- 250 grame căpșuni
- zahăr după gustul fiecăruia

Preparare

Curățăm căpșunele, le spălăm și le tăiem bucăți.



Le punem la fiert cu zahăr după gust, până când dispare spuma de deasupra și se leagă aproape ca o dulceață.

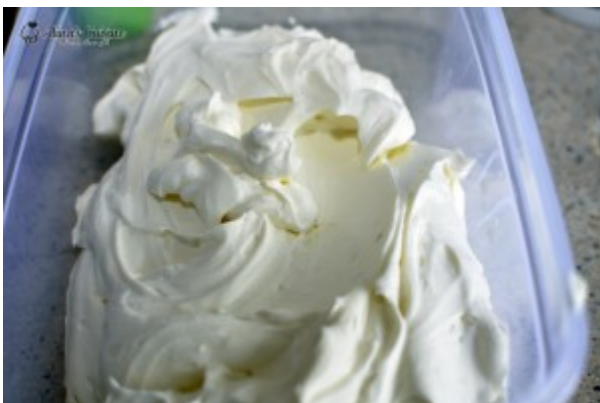
Lăsăm să se răcească.

După ce căpșunele s-au răcit, preparăm înghețata.

În vasul unui mixer punem smântână pentru frișcă, laptele condensat și mixăm până se transformă într-o cremă spumoasă.



Adăugăm mascarpone, mixând de câteva ori la viteză mică, până se omogenizează.



Punem compoziția într-o caserolă, punem deasupra căpșunele și cu o furculiță amestecăm de jos în sus pentru a crea efectul de marmorare.



Acoperim caserola, o punem la congelator și o putem servi după aproximativ două ore.

Se scoate din congelator cu 5-10 minute înainte de a o servi și o decorăm după gust.



Poftă bună!

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!