



Inghetata SNICKERS – de casa

A venit caldura si simtim tot mai mult nevoia unui desert cat mai racoros.

Pentru cei mai multi dintre noi, raspunsul este simplu: inghetata. Asa ca i-am spus sotului ca vreau sa mai fac o inghetata. Si mi-a raspuns ca inghetata pe care o fac eu este inghetata pentru copii, el nu mai este copil si prefera inghetata SNICKERS. Care are arahide. Si caramel. Si ciocolata.

I-am raspuns ca voi face inghetata. Si ca va dori, dar nu ii voi da.

Asa ca, draga sotule, iata SNICKERS. De casa. La fel de bun ca cel pe care il cumperi tu. Dar mai mult. Si facut de mana mea. Poftesti? Pofteste, ca nu iti dau. Eu fac doar inghetata pentru copii.



Ingrediente crema de ciocolata

- 20 grame zahar
- 150 ml frisca lichida
- 80 grame ciocolata neagra
 - 80 grame unt
 - 4 grame gelatina
- o lingurita de esenta de vanilie

Ingrediente caramel

- 200 grame zahar
- 200 ml smantana pentru frisca
- 50 grame unt (eu folosesc acest unt)
 - 100 ml apa

Ingrediente inghetata

- 200 ml frisca lichida
- 100 ml lapte condensat
- 1 plic ciocolata calda (eu am folosit MOKATE)
 - 1 lingurita ness

Ingrediente pentru asamblare

- 80 grame de alune prajite si usor sarate
- 50 grame de nuga cu alune, taiata marunt





Preparare crema de ciocolata

Intr-un vas se pune gelatina la hidratat cu putina apa.

Intr-o cratita amestecam zaharul cu frisca lichida si le punem la fiert amestecand des.



Cand compozitia ajunge la punctul de fierbere se da focul mic si se continua fierberea pentru inca 6 minute, amestecand continuu.



Se da jos de pe foc si se adauga ciocolata rupta bucati si untul.
Aduagam si vanilia si omogenizam.



Topim gelatina cateva secunde la microunde sau pe baie de aburi si
o adaugam in crema.



Se lasa la racit amestecand la un interval de 5 minute, pana cand se raceste complet.



Pe masura ce se va raci, crema va incepe sa se ingroase.

Preparare caramel

Pentru caramel am urmat pasii de la acest cheesecake cu caramel sau de la acest tort cu caramel si care se bazeaza pe reteta Jamilei:

Pentru început trebuie sa facem un caramel simplu din zahăr. Eu prefer sa caramelizez zahărul cu apa. Se poate carameliza si zahărul uscat insa din punctul meu de vedere nu se caramelizeaza uniform si avem șanse mai mari de a arde prea mult zahărul. Punând apa in zahăr, acesta se va carameliza treptat si va prinde o culoare frumoasa.

Foarte important este sa nu ardeți prea mult caramelul, culoarea lui trebuie sa fie auriu închis, in niciun caz maroniu. Cu cat caramelizați mai mult zahărul cu atât el va deveni amar.

Peste caramel adăugam untul.



Acesta va scădea

temperatul caramelului iar in momentul in care vom adauga smântână, aceasta nu ne va stropi.



Aveți oricum foarte

mare grija sa nu va ardeți.

Dupa ce am preparat si acest caramel, il lasam la racit.

Preparare inghetata

In vasul mixerului punem frisca lichida, laptele condensat, plicul de ciocolata calda si lingurita de ness.



Mixam pentru inceput la viteza mica, iar cand incepe sa prinda consistenta marim viteza.



Continuam sa mixam pana cand obtinem o crema spumoasa.

Intre timp...

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

Asamblare

Intr-o tava de cozonac am asezat hartie de copt siliconata.



Am turnat compozita de inghetata si am bagat la congelator pentru aproximativ 30 de minute.



Dupa 30 de minute scoate din congelator, turnam un strat de caramel si presaram arahidele si, optional, nuga taiata marunt.



Punem din nou la congelator pentru inca 30 de minute, dupa care scoate din nou tava din congelator si turnam un strat de crema de ciocolata.





Acoperim tava cu folie de plastic si o punem in congelator pentru aproximativ 3 ore.

Dupa cele 3 ore portionam inghetata dupa preferinte.



O glasam cu ciocolata (simpla sau fondanta) topita pe baia de abur.



Se baga din nou batoanele de inghetata la congelator pana ce se intareste ciocolata. Pentru pastrare, se ambaleaza fiecare individual in folie alimentara.



Prea complicat?

Incarca atunci aceasta reteta extrem de simpla de inghetata, cu numai doua ingrediente!

Sau... dacă doriți prăjitură, ci nu înghețată, puteți încerca această rețetă de prăjitură SNICKERS, după Jamie Oliver.

Pofta buna!

Ai încercat aceasta rețetă?

Ti-a placut? Impartasește 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!

De la prietenii Alina's Cuisine

©Cristina - Haine Elegante
<http://alinacuisine.ro>
Inghetata SNICKERS



