



reteta-video.ro

Inghetata de Pepene Galben cu Lapte Condensat

Inghetata de casa cu pepene galben? Suna periculos de bun, nu-i asa? Mai ales pe canicula asta fara sfarsit, care ma face gandesca la ceva racoritor, la fiecare cateva minute. Un dulce mai parfumat si mai rapid nici ca exista! Si se face mai usor si mai rapid decat ai crede, ca pana cand zici **inghetata de pepene galben**, este gata!

Si cum in perioada asta deschidem frigiderul foarte des, am vazut ca Lore luase un pepene galben care mirosea atat de bine. M-am gandit la ce planuri avea cu el dar eu, cum l-am vazut i-am zis "tu vei fi **inghetata rapida** de astazi!" Asadar, inghetata de pepene a fost sa fie. Este ridicol de usor de facut si are doar cateva ingrediente. Chiar si un copil se descurca de minune sa faca aceasta **inghetata cremoasa de casa**, pentru care ai nevoie de un bol, un mixer si o caserola pentru congelator (in cazul meu o tava de congelator). Asta pentru ca are un ingredient mai mult sau mai putin secret: laptele condensat. Pur si simplu viata mea de mare iubitoare de inghetata (sunt acea persoana care mananca o inghetata buna si cand afara sunt minus 20 de grade) s-a schimbat total cand am descoperit **inghetata cu lapte condensat!**

Si da, este o inghetata fara ace de gheata! Pare greu de crezut, caci este o **inghetata fara aparat** (pe care nici nu-l am, ca la cat de usor este bucataria mea, asta imi mai lipseste, motiv pentru care pana cum am facut destul de rar inghetata de casa). Nu este nevoie de amestecam in ea, ca in cazul [sorbetului de fructe](#), si totusi este atat de fina! Iar pentru ca este o inghetata fara oua, adica nu-i nevoie sa fierbem nimic, crema de baza pentru **inghetata cu frisca si lapte condensat** se pregateste in cateva minute, la rece. Stiti ce este mai greu? Timpul de asteptare!

Imi amintesc ca, atunci cand ne facea mama [inghetata cu fructe](#), era maaaare bucurie (de mica asta era preferata mea, culmea, nu cu ciocolata!!!). O puneam intr-o tava de chec, iar noi ne invarteam pe langa congelator, gata sa bagam lingura in ea! Nu, nu mai aveam rabdare sa o punem in cupe! Dar cine ar fi avut? Parca **inghetata cu frisca si fructe** avea un magnet care ne atragea!

Ei bine, exact asa s-a intamplat si cu Lore, a iesit la iveala copilul din el! Norocul lui a fost ca am facut [inghetata de casa cu smantana](#) seara, iar a doua zi dimineata parca nu mai temeam micul dejun, ca sa o atace! Deja isi face calculele ca trebuie sa o repetam si in combinatii si cu alte arome!

Iar daca inca nu ati avut curajul sa incercati sa faceti o inghetata de casa, acesta este cel mai bun moment! O sa va convingeti ca nu e deloc greu sa te bucuri de o **inghetata de fructe** buna, facuta in casa. Plus ca puteti pune in ea ingredientele voastre preferate. Sa va de folos!

INGREDIENTE PENTRU INGHEATATA CREMOASA CU PEPENE GALBEN SI LAPTE CONDENSAT

450-500 g de pepene galben, copt, dulce si parfumat

500 ml de smantana naturala proaspata pentru frisca

400 g de lapte condensat

3 linguri cu zeama de lamaie

o lingurita cu extract de vanilie

sare

OPTIONAL:

80 g de biscuiti digestivi (Amaretti, Zaletti sau Biscotti), rupti in bucatele

100 g de ciocolata neagra, tocata marunt

MOD DE PREPARARE INGHEATATA DE PEPENE GALBEN SI LAPTE CONDENSAT

1. Cum se pregatesc fructele pentru inghetata de casa. Spalam pepenele galben, il taiem in jumatate si ii scoatem semintele (pepenele meu a fost maricel, asa ca am folosit doar jumatate din el). Il feliem, il taiem in cubulete si il curatam de coaja. Cantarim de miez de pepene si il pasam cu un mixer vertical sau cu o furculita, pana cand obtinem un piure fin. Taiem marunt cubuletele de pepene care au ramas si le lasam deoparte.

2. Cum se face inghetata de casa cu frisca si lapte condensat. Punem smantana proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, intr-un castron mare si o batem, intai la viteza mica, apoi o marim treptat, pana cand telul incepe sa lase urme adanci in ea. Adaugam laptele condensat indulcit, piureul de fructe, zeama de lamaie, extractul de vanilie si un varf de lingurita cu sare si mixam, la viteza medie doar pana la omogenizare, dar nu mai mult. Adaugam cubuletele de pepene, biscuitii digestivi (eu am pastrat cateva bucatele de biscuiti) si ciocolata neagra (la fel, am pastrat putina) si amestecam usor, cu o spatula. Compozitia pentru inghetata trebuie sa-si pastreze cremozitatea si aerul pe care l-a acumulat.

3. Cum se face inghetata de casa fara masina. Turnam compozitia pentru inghetata cu fructe intr-o tava (eu am folosit una pentru congelator) sau intr-o caserola cu capac. O infasuram in folie alimentara (ii putem pune inainte o hartie de copt deasupra) si o punem in congelator pentru 6 ore. Nu este nevoie sa mai amestecam in ea, nu va face ace de gheata si va ramane cremoasa.

4. Servire inghetata de pepene galben cu lapte condensat si frisca. Poate fi pastrata in congelator 2 luni, insa trebuie scoasa din congelator macar 5-10 minute inainte de servire, pentru a se inmuia putin. Presaram deasupra inghetatei cu fructe biscuitii si ciocolata neagra pastrate. Scufundam de fiecare data lingura intr-un pahar cu apa fierbinte pentru a ramane curata si pentru a putea scoate inghetata mai usor. Servim inghetata de pepene galben in cornete sau in cupe reci, tinute si ele la congelator sau frigider.

Aceasta este recomandarea Reteta-Video pentru *Inghetata de Casa cu Pepene Galben, Frisca si Lapte Condensat*.

POFTA BUNA!

SFATURI:

1. Inghetata de casa cu fructe poate fi facuta si cu capsuni, cirese, visine, zmeura, mure, afine, mango, ananas, banane. Da preferam inghetata de fructe, putem pregati la fel inghetata cu ciocolata neagra sau alba sau cu caramel sarat.
2. Inghetata de pepene galben poate fi facuta atat cu cel care are miezul portocaliu, cat si cu cel cu miez galben-verzui.
3. Inghetata de casa cu pepene galben nu va avea aceeasi culoare intensa ca cea din comert, chiar daca pepenele este portocaliu. recomand insa sa mariti cantitatea de fructe, pentru ca in general contin multa apa si inghetata nu va mai fi la fel de cremoasa.
4. Daca folosim fructe cu seminte, inainte de a pune piureul in inghetata, il strecuram printr-o sita.
5. Este important sa folosim pentru inghetata smantana naturala proaspata pentru frisca, cu minim 30% grasime, nu frisca vegetala ales nu frisca indulcita, pentru ca inghetata va iesi mult prea dulce.
6. Smantana proaspata, dar si castronul si paletele mixerului, trebuie sa fie reci, tinute cateva ore in frigider.
7. Folosim lapte condensat indulcit, din cel cremos, care se gaseste in cutie metalica, sau il putem face in casa. Il gasim in gen magazinele mari, supermarketuri, hypermarketuri, la rafturile de produse UHT si este ambalat in cutie metalica, asa cum sunt conservele. Nu folosim lapte condensat pentru cafea!
8. Putem adauga in inghetata si alte arome, nu doar vanilie, lamaile se potrivesc foarte bine.
9. Nu renuntam la sare, pentru ca ea echilibreaza si scoate in evidenta aromele din inghetata.
10. Bucatelele de pepene, biscuitii si ciocolata pot fi omise, noua ne place sa gasim prin inghetata cremoasa si cateva bucatele crocante.