

## Înghețată cu nuci



Usor

### Ingrediente:

5 gălbenușuri  
2 linguri lapte  
150g zahăr  
1 pachet Zahăr Vanilinat Dr. Oetker  
3-5 picături Esența de rom  
500 g smântână  
100g nuci pisate

### Mod de preparare:

Se amestecă galbenușurile cu lapte, cu zahăr, cu zahărul vanilinat și cu esența de rom într-un castron pus pe bain-marin la viteza cea mai mică. Când crema este destul de groasă se ia vasul de pe bain marin și se bate în continuare până se răcește. Se bate smântâna și se amestecă cu crema. La final se adaugă nucile. Se lasă la racit cca 3 ore în congelator.

© Copyright 2012 by Dr. Oetker RO S.R.L. - [www.oetker.ro](http://www.oetker.ro)