

Înghețată de vanilie cu cireșe adevărate

Gust de vanilie cu bucăți de cireșe

despre 4 porții



grad de dificultate redus

up to 20 Min.



Ingrediente:

Pentru rețeta de înghețată de vanilie cu cireșe adevărate:

100 g cireșe

250 ml lapte_343 rece

1 plic Praf de înghețată cu gust de vanilie Dr. Oetker

1 Pregătirea:

Cireșele se spală, se scot sâmburii și se taie mărunt.

2 Prepararea:

Laptele **rece** se toarnă într-un vas de mixare. Se adaugă praful de înghețată și se amestecă scurt, cu un mixer cu paletele de batere, la viteză mică. Apoi se bate **3 minute** la viteza cea mai mare. Se încorporează scurt cireșele tăiate mărunt. Crema se transferă într-un recipient de congelare, se acoperă și se păstrează în congelator, **cel puțin 4 ore la -18C**.

3 Decorarea:

Înghețata se lasă înainte de servire cel puțin **10 minute** la temperatura camerei. Se porționează și se decorează după dorință.