

Inghetata cu branza si piersici

Scris de Sighet Online

Sâmbătă, 08 Septembrie 2012 06:22 - Ultima actualizare Sâmbătă, 08 Septembrie 2012 14:15



Ingrediente: 6 piersici 80 ml coniac 300 ml frisca 400 ml lapte 200 g zahar 4 galbenusuri 1 lingurita scortisoara macinata
250 g branza de vaci
200 g zahar

Mod preparare:

Pentru inceput curati piersicile de coaja, eliminati samburii, le tocati marunt, adaugati coniacul si mixati un piure fin din acestea.

Cand piureul de piersici este gata il lasati la rece.

Intre timp, frecati galbenusurile cu zaharul si scortisoara, pana obtineti un amestec cremos.

Adaugati laptele, amestecand mereu si apoi puneti amestecul la bain-marie, la foc potrivit.

Amestecati incontinuu, pentru a nu se prinde de vas.

Cand amestecul incepe sa se ingroase, luati vasul de pe foc si adaugati frisca, urda si piureul de fructe, amestecati si lasati-l la racit.

Puneti-l la congelator pentru 5-6 ore.

Pofta buna!