

Titlu reteta: Inghetata cu Nutella

Autor reteta: elenutza

Ingrediente reteta: - 2 galbenusuri

- 50 g zahar pudra

- 250 ml lapte

- 500 ml frisca lichida

- 225 g Nutella (sau Finetti)

Descriere reteta: Galbenusurile se bat cu zaharul pana se albesc. Laptele se toarna intr-o cratita si se pune la fiert. Laptele fierbinte se incorporeaza in crema de galbenusuri, amestecand continuu. Compozitia obtinuta se toarna in cratita in care a fiert laptele si se da la foc pana se ingroasa crema (crema trebuie sa se tina pe dosul unei linguri). Se da deoparte si se incorporeaza crema Nutella. Se lasa sa se raceasca. Frisca lichida se bate pana se intareste. Crema de Nutella se incorporeaza in usor in frisca batuta. Compozitia se pune intr-o cutie metalica sau de plastic, inchisa etans, si se da la congelator peste noapte.