

copt. Taiati migdalele sau faramati-le cu un facalet. Zdrobiți si zmeura cu o furculita. Folosind un cutit ascutit, taiati de-a lungul crengutei de vanilie, curatand semintele.

PASUL 2

: Amestecarea oualor Spargeti ouale intr-un bol mare si adaugati zaharul si semintele de vanilie. Puneti amestecul la Bain-Marie, avand grija ca baza bolului sa nu atinga apa. Amestecati folosind un mixer sau manual pana ce umplutura devine pala, densa si incheagata.

PASUL 3

: Incorporarea friscai si a altor ingrediente Amestecati bine smantana pana ce se intareste. Amestecati bine si frisca. Adaugati zmeura in compozitia cu oua pregatita anterior si apoi, treptat, frisca si smantana.

PASUL 4

: Finalizare Turnati jumatate din amestec in tava, presarati cateva migdale si apoi turnati restul umpluturii. Acoperiti totul cu un servet si lasati la congelator timp de 6-8 ore.

SFATURI:- Acest desert ar trebui sa aiba o textura moale, ca de spuma.- Incepeti prin a amesteca zaharul cu ouale imediat dupa ce le-ati adaugat in bol;- Puteti inlocui semintele de vanilie cu 1 lingurita de esenta de vanilie. - Adaugati crenguta de vanilie taiata in borcanul dumneavoastra de zahar pentru o infuzie de vanilie.

** sursa :ecuisine.ro