

□□□□□□□□□□ Chiar daca aceasta compozitie semi-rece poate fi depozitata in congelator pana la 3 zile, este mai bine cand ea este servita dupa cele 6-8 ore de la congelare.



Timp de preparare: Mediu  
Numar de portii: 6-8  
Complexitate: mediu

---

### **Ingrediente**4 oua

1 cana zahar

1 baton de vanilie

250 ml smantana

250 g frisca

150 g migdale caramelizate

300 g zmeura

**Mod de preparare****PASUL 1:** Pregatirea ingredientelorIntindeti intr-o tava de chec hartie de

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