

# Owocowe semifreddo



Autor: **Dolcevita-in-my-kitchen**  
Przepisów: **227** Ocena: **3551**

 > 6 os.  30 min  średnie  dostępne



## Składniki:

- 250 g kremowego sera
- 400 ml greckiego jogurtu
- 200 g słodkiej śmietanki
- 50 g cukru
- 18 podłużnych biszkoptów
- szklanka owoców: maliny, porzeczka, truskawka
- biała czekolada
- \* ewentualnie likier pomarańczowy do nasączenia( u mnie bez)

## Sposób przygotowania:

- 1 Ubić śmietankę. W misce wymieszać jogurt, cukier i serek. Dodać ubitą śmietanę.
- 2 Małą foremkę keksówkę wyłożyć folią spożywczą. Na dno wyłożyć 3 łyżki masy. 6 biszkoptów położyć na masę. Jeśli deseru nie będą jeść dzieci, biszkopty można leciutko nasączyć likierem pomarańczowym. Jedną trzecią owoców rozłożyć na biszkoptach. Powtórzyć jeszcze dwukrotnie. Kończymy warstwą masy. Foremkę stukamy o blat stołu, żeby masa mascarpone dobrze się rozeszła i wyszły pęcherzyki powietrza. Foremkę pakujemy w folię spożywczą i zamykamy w zamrażarce na całą noc.
- 3 Semifreddo wyjmujemy z zamrażarki 5 do 10 minut przed spożyciem. Białą czekoladę ucieramy na wiórki. Zdejmujemy folię i posypujemy czekoladą. Deser trzymamy w zamrażarce. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu: