

Semifreddo - pyszny włoski deser



Autor: **Swiat_Kobiety**
Przepisów: **3277** Ocena: **28006**



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 500 ml śmietany kremówki
- 4 jajka
- 60 g cukru
- szczypta soli
- laska wanilii
- 300 g orzechów (laskowych, włoskich lub/i migdałów)
- 200 g brązowego cukru
- ok. 4 łyżek wody

Sposób przygotowania:

- 1 na 6 porcji:
- 2 Orzechy posiekaj, upraż, mieszając, na suchej patelni, aż się lekko zrumienią. W płaskim rondelku (lub na głębokiej patelni) połącz brązowy cukier z wodą i podgrzewaj na średnim ogniu. Gdy masa zacznie ciemnieć, wsyp do niej uprażone orzechy i jeszcze chwilę smaź je w karmelu.
- 3 Masę wylej na blaszkę wyłożoną papierem do pieczenia. Zostaw do zastygnięcia. Następnie połam i pokrusz blenderem. Jajka umyj, oddziel żółtka od białek. Przekrój laskę wanilii wzdłuż i wyskrob nasiona, dodaj do żółtek, ubij je z cukrem do białości. Białka ubij ze szczyptą soli na sztywną pianę.
- 4 Zamykany pojemnik wyłóż folią spożywczą. Śmietanę kremówkę lekko ubij. Do żółtek dodaj kawałki masy orzechowo-karmelowej, śmietanę oraz białka. Powoli pomieszaj i delikatnie połącz, aby konsystencja masy pozostała puszysta. Przełóż do wyłożonego folią pojemnika i wstaw do zamrażalnika na ok. 2 godziny (deser powinien się zmrozić, ale na tyle, aby pozostał lekko miękki).
- 5 Gotowy deser wyjmij delikatnie z pojemnika, pomagając sobie wystającymi brzegami folii. Pokrój go następnie na dość grube plastry. Nałóż na talerzyki i od razu podawaj, udekorowany np. świeżymi owocami (mogą być także owoce z soku lub z konfitury), polany syropem lub posypyany czekoladą. Jako dekorację możesz też dołożyć listki świeżej mięty lub melisy.
- 6 Wybierz ulubiony smak
- 7 ?Ten deser wcale nie musi być waniliowy – znakomicie smakuje też przygotowany na nutę cytrusową (np. cytrynową lub pomarańczową), kawową, malinową, truskawkową, miodową czy miętową. Do masy zamiast orzechów można dodać np. kawałki owoców oraz pokruszone bezy.

- 8) Gdy zbyt zamarznie... ?Semifreddo oznacza na wpół zamrożony – dlatego ten deser nie może być zamrożony „na kość”. Jeśli zbyt długo był w zamrażalniku, przed podaniem warto na chwilę włożyć go do lodówki, żeby nieco się stopił.

Źródło: Świat kobiety

Twoje notatki do przepisu: