

Semifreddo sa višnjama i aronijom



težina: **srednje**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **200 g**ocišćenih višanja
- **100 g**aronije
- 2žumanceta
- 1jaje
- **150 g**cokolade
- **200 ml**slatke pavlake
- **3 kašikes**oka od višanja
- **160 g**šecera

Priprema

Višnje ocediti od soka, pa ih pomešati sa 50 g šecera, ostaviti ih tako da stoje oko 15 minuta. Nakon toga ih staviti da se malo prokuvaju.

Umutiti žumanac sa 50 g šecera i sa celim jajetom.

okoladu otopiti na paru pa je dodati umućenom žumancetu. Mikserom mutiti cokoladu sa žumancetom i jajeto neprekidno da se dobije krem koji će da posvetli. Dodati u to 3 kašika soka od višanja.

Slatku pavlaku penasto umutiti pa je sjediniti sa kremom od cokolade i jaja.

Kalup obložiti providnom folijom, pa sipati u njega polovinu kreme, višnje poreati po sredini kreme. Odozgo sipati drugu polovinu kreme.

Folija koja sa strane viri pokriti kremu sa višnjama i ostaviti u hladnjaku najmanje 2-3h. Kada se dobro ohladio krem, preokrenuti ga na tacnu i po njemu poreati aroniju i preliti ga sokom od višanja.

Savet

Oduševio me i osvojio svojim ukusom Semifreddo. Višnja, aronija,okoladna krema, slatka pavlaka, i ledeni dah pružaju sladak užitek.:) Pre nego što se poslužite šnitom semifredda, nož umoite u vrelu vodu kako biste lakše isekli šnit. Prijatno!