Semifredo (2)



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **4**veca jajeta
- **400 ml** pavlake
- **150 g**suvog voca, oraha, badema,
- lešnika ili šta vec od togavolite
- **1 šolja**sosa od cokolade
- **1 šolja**šecera

Priprema

Malo ispecete lešnike i bademe u tiganju dok ne dobiju finu zlatno braon boju. Tiganj da bude suv, bez dodavanja ulja. Ostavite da se ohlade.

Malo ispecete lešnike i bademe u tiganju dok ne dobiju finu zlatno braon boju. Tiganj da bude suv, bez dodavanja ulja. Ostavite da se ohlade. Umutite žumance i dodajte polovinu šecera dok smesa bude fino vazdušasta i svetla. U drugoj ciniji ulupamo belanca, ne previše za pocetak. Kad pocnu da se formiraju mehuri dodajemo ostatak šecera, malo po malo,dok dobijemo cvrst šne. U novoj ciniji ulupamo pavlaku dok ne pocnu da se formiraju mehurici. Sada umešamo u pavlaku smesu sa žumancima i izmrvljeno koštunjavo voce. Belanca dodajemo na kraju sasvim pažljivo da ostane što vazdušastije.

Smesu možete sipati u nekoliko manjih posuda, a možete kao ja izruciti sve u jednu. Ako dodajete liker ovo je momenat kada to dodate. U posude stavite prvo plasticnu foliju. Takoe vrh pokrijete plasticnom folijom i ostavite u zamrzivac najmanje 3 sata.

Smesu možete sipati u nekoliko manjih posuda, a možete kao ja izruciti sve u jednu. Ako dodajete liker ovo je momenat kada to dodate. U posude stavite prvo plasticnu foliju.Takodje vrh pokrijete plasticnom folijom i ostavite u zamrzivac najmanje 3 sata.

Serviramo sa sosom od cokolade

Savet

Ovaj italijanski desert je nastao modifkacijom Francuskog parfait i vrlo mu je slian. Kako god, oba su ukusna i jednostavna za primenu Za sve nas koji nemamo mašinice za sladoled odlina zamena. Može se praviti sa raznim vrstama voa, orasima, lešnicima i drugim im roacima. Ovaj moj je sa lešnicima piscaticijom, bademima, suvim voem kandiranim umbirom, jabukom i breskvom i vrhunac je sos od okolade Ovde se može dodati liker od kafe u ovom sluaju ide odlino uz sos od okolade. Ja nisam dodala, zbog toga što su klinci jeli.