

Semifredo sa plazmom i belom cokoladom



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Za semifredo:

- 4 žumanceta
- **6 kašika** šećera
- **200 g** bele cokolade
- **500 ml** slatke pavlake
- **150 g** plazme
- **1 kašika** arome vanile

Za dekoraciju:

- **po želji** plazma
- karamel preliv...

Priprema

Žumanca dobro ulupati sa šećerom dok ne pobeli. Staviti na paru da se kuvaju. Kada se masa zagreje dodati belu cokoladu, mešati žicom dok se cokolada ne otopi (bitno je da vam je na pari svo vreme, ali da ne zagrevate donju šerpu sa vodom). Sklonite da se prohladi.

Umutite slatku pavlaku, dodajte aromu vanile i još kratko mutite. Zatim dodajte masu sa žumancima i belom cokoladom i kratko mutite da se sve lepo sjedini.

Plazmu izdrobite, ne treba da bude mlevena. Sa strane ostavite posebno 4 kašike plazme drobljene. Podelite fil na 2 dela u jedan deo stavite plazmu, a drugi ostavite žut. Kalup ja sam koristila pravougaoni dubina je oko 8 cm dužina 20 cm, a širina 8 cm. Možete i neku plasticnu ciniju duguljastu koristiti. Obložite prozirnou folijom ili kesom. Na dno prvo stavite drobljenu plazmu koju ste ostavili sa strane. Zatim stavljate žuti fil i poravnate, pa deo sa plazmom, pa žuti fil pa deo sa plazmom. Pokrijete odozgo sa prozirnou folijom i stavite u zamrzivac, najmanje 4 sata.

Kada se semifredo ohladio, prevrnete na tacnu, odozgo ukrasite šlagom, plazmom, cokoladom, vocem...sa cime god želite :) Secite na šnite i uživajte. Ako vam ostane kojim slucajem, pokrijte folijom i držite u zamrzivacu do posluživanja :)

Savet