Grilijaš Semifreddo sa bademom



težina: **lako**

za: **8** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **400 g**slatke pavlake
- **50 g**šecera
- **4**belanaceta
- **50 g**šecera
- **50 g**rendane crne cokolade
- **3 kašike**grilijaša sa bademom
- **4**žumanaceta
- **100 g**bele cokolade
- **200 g**šecera
- **100 g**pecenog badema (stucani)

Priprema

Umuti pavlaku, dodati šecer i rendanu cokoladu. Umutiti belanca sa šecerom i spojiti sa pavlakom. Umucenu masu staviti na hladnom mestu.

Umutiti žumanca penasto pa dodati cokoladu belu otopljenu na pari. Mutiti mikserom da se masa izjednaci i ne postane penasta.

Šecer zagrejati u šerpi i sacekati da se otopi i uprži i postane karamel. Dodati u vrelu masu stucane bademe, promešati i vrelu masu isipati na papiru za pecenje. Ostaviti da se ohladi. Ohlaeni grilijaš istucati u prahu drvenim cekicem.

Kalup duguljasti obložiti providnom folijom, sipati malo grilijaša, u pavlaku dodati grilijaš i promešati. Polovinu pavlake sipati po posutom grilijašu, pa grilijaš, pa žuti krem, pa grilijaš i na kraju polovinu pavlake. Odozgo posuti preostali grilijaš, folijom pokriti semifreddo i ostaviti najmanje 3 h u hladnjaku.

Savet

Semifreddo sa grilijašem i bademom je strava, ukus jedinstven i grilijaš i bademi prste po ustima a nepce upija soan ukus i topi slast. Pre nego što se poslužite izvadite iz hladnjaka, saekajte oko pet minuta i sei nožem koji je bio potopljen u vrelu vodu. Probajte, vreli dani opet stižu, a ovo je pravo osveženje koje se brzo i lako i pravi.:-)