

## **Semifredo (3)**



težina: **lako**

za: **4** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **250 g** svežih jagoda
- **300 ml** slatke pavlake
- **2 dl** gustog jogurta
- **100 g** bele cokolade
- **180 g** šećera u prahu
- **2 kašike** limunovog soka
- **1** limun - rendana kora

### **Priprema**

Jagode iseckati na kockice i sjediniti sa šećerom u prahu, sokom i rendanom korom limuna.

Promešati i zagrevati na umerenoj temperaturi dok se šećer ne rastopi. Slatku pavlaku umutiti pa sjediniti sa jogurtom. Ohlaženu smesu od jagoda dodati u masu od slatke pavlake, ubaciti rendanu cokoladu i lagano promešati.

Pravougaoni kalup obložiti providnom folijom i sipati pripremljenu smesu. Ostaviti u zamrzivacu da se stegne. Pre služenja semifredo izvrnuti na tacnu i ostaviti da se malo opusti. Iseci na parcađ željene velicine i poslužiti.

### **Savet**