

## *Semifredo sa jagodama i Plazmom*



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **40** min

### **Sastojci**

#### **Potrebno je:**

- **4** žumanceta
- **6** kašika šećera
- **500 ml** slatke mlecne pavlake
- **100 g** bele cokolade
- **150 g** Plazma keksa
- **2** kašice vanila ekstrakta
- **10** većih jagoda

### **Priprema**

Žumanca i šećer mikserom umutiti pa staviti na paru da se kuvaju. Posle desetak minuta u žumanca staviti izlomljenu cokoladu. Mešati stalno i cim se cokolada rastopi skinuti sa vatre.

Umutiti slatku mlecnu pavlaku pa u nju dodati skuvana žumanca i cokoladu. Podeliti masu na dva dela. U jedan deo dodati sitnije izlomljen keks.

U drugi deo staviti sitno iseckane jagode. Možete (kao što sam ja uradila) naseci krupnije kolutove koje ćete poreati po dnu i sa strane radi lepšeg izgleda Semifreda, a ostatak iseci i staviti u pavlaku.

Uzani kalup dimenzija 30x12x7 cm obložiti najlon folijom. Uz ivice kalupa sipati malo izdrobljenog keksa (cim izdrobite keks odvojiti 3-4 kašike za ukrašavanje) a kroz sredinu staviti kolutove jagoda.

Na keks i jagode sipati pola dela pavlake sa jagodama.

Na deo sa jagodama sipati pola dela sa keksom, razvuci po kalupu, na njega drugi deo sa jagodama pa završiti sa delom sa keksom. Posuti sa ostatkom izdrobljenog keksa. Pokriti krajevima folije pa lagano rukama pritiskati da se sve lepo poravna.

Desert staviti u zamrzivac. Mora stajati najmanje 4-5 sati da se zaledi.

Pred služenje Semifredo izvaditi 15 minuta ranije da bi malo omekšao.

Seci šnite ostrim, sirim nožem koji pre svakog secenja polijemo vrucom vodom.

## **Savet**

Semifredo je uveni italijanski desert koji u prevodu znai "poluzaleeno". Veoma je ukusan, a može se praviti sa voem, "prazan", saokoladom, pistaima, bademima...Ovaj put sam napravila meru ipo jer sam napravila još jedan manji desert iji recept sledi. U vreme za pripremu nisam raunala vreme zamrzavanja.