

Semifredo sa cokoladom i lešnicima



težina: **lako**

za: **0** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1/2** mereza semifredo sa jagodama
- **3** štanglecokolade
- **50** g pecenog, samlevenog lešnika

Priprema

Masu od pavlake, keksa i žumanaca podeliti na dva dela pa u jedan umešati otopljenu cokoladu.

Sud u kom cemo zalediti desert obložiti najlon folijom pa na sredini posuti sa malo lešnika.

Sipati pola cokoladnog dela koji lagano rasporedimo i pospemo ga lešnikom. Po njemu rasporedimo beli deo koji pospemo lešnikom. Po belom delu rasporediti drugi deo cokoladnog dela koji takoe pospemo lešnikom.

Krajevima folije pokrijemo desert.

Stavimo desert u zamrzivac najmanje da stoji 4-5 sati da se zamrzne.

Pre služenja izvaditi desert 15-20 minuta pa seci šnite oštrom širokim nožem koji pre svakog secenja prelijemo vrucom vodom.

Savet

Kao i Semifredo sa jagodama i ova varijanta je veoma ukusna tako da ga možete odmah praviti od pune mere.