

# **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 raspoređiti 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 seći šnите oštrim 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.