Semifreddo s cokoladom i lešnicima

težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1**celo jaje
- **3**žumanceta
- **1**kesica vanilin šecera
- **150 g**šecera
- **400 ml**sveže slatke pavlake ili biljne pavlake

Finale:

- **50 g**pecenih, oljuštenih, iseckanih lešnika
- **60 g**kvalitetne cokolade za kuvanje
- **50 ml**sveže slatke pavlake ili biljne pavlake

Priprema

Vrlo je važno da pavlaka bude dobro ohladjena pre mucenja. Navedene mere su za posudu zapremine 1.5 litar. Polovinu smese možemo pomešati s vocem, pa cemo dobiti dve vrste sladoleda od jedne kolicine. U šerpici na pari otopiti 50 g cokolade za kuvanje i 50 ml slatke pavlake. Polovinu cemo upotrebiti odmah, a polovinu kasnije. S obzirom da ce se cokolada hladjenjem stvrdnuti, ponovo cemo je rastopiti na pari kad bude vreme. Ispecene lešnike iseckati nožem, ili ih izdrobiti. Pripremiti posudu zapremine 1.5 litar koja može u zamrzivac. Obložiti je plasticnom folijom ili cistom, velikom, raširenom kesom za zamrzavanje hrane, što je po meni bolja varijanta. Smesu sa žumancima cemo kuvati na pari. Kuvanje sosova i kremova na pari je poseban nacin pripreme, kojim se sastojci termicki obradjuju i zgušnjavaju bez direktnog dodira s izvorom toplote. Time se

sprecava naglo zagrevanje i zagorevanje, a delikatni sosovi i kremovi se postepeno dovode do konacne forme. Za kuvanje na pari se koriste dve posude, veca u kojoj je voda i manja iznad nje, u kojoj je krem ili sos koji pravimo. Manja posuda ne bi trebalo da bude toliko mala da ne bi upala u vecu posudu, zapravo, nivo vode u vecoj posudi ne bi trebalo ni da dodiruje dno manje posude. Vodu bi trebalo dovesti do stanja kljucanja, a zatim smanjiti vatru tako da voda ne kljuca, nego da struji. Tada iznad prve posude staviti drugu posudu koja je otporna na visoku temperaturu.

U vatrostalnu ciniju staviti jedno celo jaje i 3 žumanceta. Dodati 150 g šecera i vanilin šecer, pa promešati. Kuvati na pari desetak minuta, sve vreme muteci mikserom malom brzinom. Kada krem postane vazdušast i kada se šecer bude otopio, skloniti ciniju s vodene kupke i ostaviti desetak minuta da se prohladi. Umutiti mikserom slatku pavlaku. Ako koristimo zasladjenu biljnu pavlaku, smanjiti kolicinu šecera koji se dodaje žumancima na 120 grama.

Pomešati krem od žumanaca i umucenu pavlaku, oprezno mešajuci kašikom. Otprilike trecinu smese sipati u pripremljen kalup. Preko nje kašikom sipati polovinu otopljene i ohladjene cokolade - bez ravnanja. Sipati preostalu smesu sa žumancima i pavlakom i poravnati. Pokriti kesom ili plasticnom folijom i staviti kalup u zamrzivac. Vreme koje je potrebno za hladjenje je najmanje 2 sata, a posle 5 sati je semifreddo sigurno dobro zaledjen i kompaktan. Skloniti foliju s gornje strane i okrenuti kalup na tanjir odgovarajuce velicine. Skloniti foliju sa ledene poslastice. Odozgo preliti drugim delom otopljene cokolade i posuti iseckanim pecenim lešnicima. Poslastica se brzo topi na sobnoj temperaturi, pa je nakon serviranja vratiti u zamrzivac.

Savet

Hladan semifredo je fina poslastica za tropske dane, a neopisiva lakoa pripreme ovog recepta, koja iskljuuje upotrebu rerne - preporuuje ga za letnje vruine. Semifreddo je baršunasta, lagana, italijanska poslastica. Tehniki, to je smrznuti desert, ali kada se servira više lii na rashladjenu penu i otuda ime "poluhladno".