

Noisette semifreddo



težina: **lako**

za: **10** osoba

vreme pripreme: **20** min

Sastojci

Potrebno je:

- 4žumanca
- 100 gšecera
- 100 gnoisette cokolade
- 150 gpecenih mlevenih lešnika
- 400 mlslatke mlecne pavlake
- 1vanil šecer

Priprema

Žumanca i šecer skuvati na pari (5-6 minuta da se šecer istopi, a žumanca zgusnu i termicki obrade). Skinuti sa vatre. Istopiti cokoladu pa umesati u prethodnu smesu.

Lešnike dobro ocistiti od ljuske i samleti, ako je moguće što sitnije da se pretvore u pastu. Slatku pavlaku umutiti sa vanil šecerom pa dve tri kašike dodati u jaja i cokoladu i lagano izmiksati.

Onda dodati pastu od lešnika, izmešati.

Onda rucno spojiti sa ostatkom umucene pavlake.

Masu razliti ili i duguljasti kalup ili u silikonske kalupe.

Ja sam pola u silikonske kalupe oblika cveta ruže, a pola u kalupe za puding.

Staviti i zamrzivac na par sati da se stegne pa ga izvaditi 10-15 minuta pre služenja. Po želji ga ukasiti cokoladom, lešnicima i sl.

Savet

Evo još jednog recepta za semifreddo koji sam videla na netu, a malo se razlikuje od recepta koji sam ranije objavila. okoladu možete celu istopiti, a možete samo polovinu, a drugu polovinu sitno iseckati pa ubaciti u smesu. Veoma je ukusan.