

Semifreddo Od Grčkog Jogurta i Malina Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 30 minuta

Vrijeme pečenja : 15 minuta

Spremno za 45 minuta plus hlađenje

Razina: Napredna

Sablé od Kokosa:

- Maslac 125g
- Šećer u prahu 55g
- Ribani kokos 30g
- Glatko brašno 135g
- Žumanjci 20g (1 žumanjak srednje veličine)
- Sol 1g

Semifreddo od Malina:

- Pire od malina 100g
- Šećer 50g
- Želatina 4g
- Voda za želatinu (ako koristite želatinu u prahu) 16g
- Talijanski meringue 140g
- Tučeno slatko vrhnje 115g

Semifreddo od Grčkog Jogurta:

- Grčki jogurt 75g
- Talijanski meringue 140g
- Tučeno slatko vrhnje 115g

Talijanski Meringue (za oba sloja):

- Bjelanjci 85g
- Šećer 200g

Upute

1. Napravite sablé od kokosa. Stavite brašno, šećer u prahu, ribani kokos i sol u posudu i dobro izmiješajte. Dodajte hladni maslac narezan na kockice i u njega utrljajte suhe sastojke dok ne dobijete mrvičastu smjesu. Dodajte žumanjak u miješajte dok ne dobijete homogeno tijesto. Zamotajte ga u prozirnu foliju, spljoštite ga i stavite ga u hladnjak na sat vremena dok ne očvrсне.
2. Razvaljajte ohlađeno tijesto na debljinu od 5mm, izrežite krugove promjera 10cm i stavite ih na lim za pečenje obložen masnim papirom. Pecite sablé kekse na 180°C otprilike 10-15 minuta dok ne porumene. Izvadite ih iz pećnice, premažite rubove bjelanjkom i uvaljajte ih u ribani kokos. Vratite ih u pećnicu na još 2 minute. Izvadite sablé kekse iz pećnice i ostavite ih da se ohlade.
3. Mekano istucite 230g slatkog vrhnja (za oba sloja) i stavite ga u hladnjak dok vam ne zatreba.
4. Obložite 5 okruglih kalupa acetatnom trakom. Moji kalupi su promjera 8cm, a visoki su 5cm.
5. Za semifreddo od malina namočite želatinu u hladnoj vodi i stavite je sa strane. Stavite pire od malina i šećer u lonac i zagrijte smjesu dok se šećer ne otopi. Maknite lonac s vatre i dodajte namočenu želatinu. Miješajte dok smjesa ne postane jednolika i ostavite je da se ohladi.
6. Napravite talijanski meringue za oba sloja od bjelanjaka i šećera. Stavite bjelanjke u posudu samostojećeg miksera s pjenjačom. Stavite šećer i malo vode u lonac i počnite kuhati sirup. Kada sirup dosegne 110°C, počnite miksati bjelanjke na srednjoj brzini. Kada sirup dosegne 118°C, izlijte ih u tučene bjelanjke i nastavite miksati dok se meringue ne prohladi.
7. Izvažite talijanski meringue i tučeno slatko vrhnje za svaki sloj.
8. Kada se smjesa oh malina prohladi, dodajte je u talijanski meringue, a na kraju umiješajte tučeno slatko vrhnje. Napunite kalupe do pola i smrznite semifreddo.

9. Za semifreddo od grčkog jogurta izmiješajte grčki jogurt s talijanskim merignueom, i dodajte tučeno slatko vrhnje. Napunite kalupe preko smrznutog sloja od malina do vrha kalupa. Izravnajte vrh malom špatulom i stavite sve natrag u zamrzivač na nekoliko sati da se stisne.
10. Kada se semifreddo smrzne, izvadite ga iz kalupa, skinite acetatnu traku i stavite ga na sablé od kokosa. Ukrasite ga nasjeckanim pistacijama i svježim malinama i uživajte!