

# Jednostavni Semifreddo Recept

Autor: Tereza Alabanda, *The Pastry Maestra*

Vrijeme pripreme : 20 minuta

Vrijeme kuhanja : 5 minuta

Spremno za 25 minuta plus hlađenje

Razina : Napredna

## Sastojci:

- Slatko vrhnje 250g
- Bjelanjci 100g
- Šećer 150g
- Nasjeckani lješnjaci 50g
- Kandırane trešnje 50g
- Groždice namočene u rumu 30g
- Svježe maline po želji

## Upute

1. Mekano istucite slatko vrhnje.
2. Napravite talijanski meringue od 100g bjelanjaka i 150g šećera: skuhaite šećer s malo vode dok ne dosegne 118°C, pa ga ulijte u tučene bjelanjke. Nastavite miksati talijanski meringue dok se ne ohladi.
3. Tostirajte i nasjeckajte lješnjake, narežite kandırano voće na male komade i namočite groždice u rumu.
4. Umiješajte lješnjake i voće u meringue.
5. U smjesu umiješajte tučeno slatko vrhnje.
6. Rasporedite smjesu u dva kalupa dimenzija 15cm x 8cm koje prethodno treba obložiti prozirnom folijom, pa ih stavite u zamrzivač na najmanje 4 sata.
7. Izrežite semifreddo na kriške i ukrasite ga svježim malinama.