

Czary Penelopy

Semifreddo

Na swoje, niedawno obchodzone urodziny, zamiast okazjonalnego tortu przygotowałam wspaniały deser rodem z Italii. Semifreddo. Lody cudownie śmietankowe, z delikatnymi smugami malin, przełożone chrupiącymi i lekko ciągnącymi bezami.



Ten wspaniały deser lodowy zachwycił wszystkich gości i dużych, i małych. Każdy prosił o dokładkę. Dziś również przygotowałam kolejną porcję w tajemnicy przed rodziną i schowałam w zamrażarce. Tym razem wybrałam niepozorną podłużną foremkę, może zwiększy to szanse na przetrwanie deseru dłużej niż 1 dzień;). Oczywiście nie zamierzam sama pożerać tych fenomenalnych lodów. Lubię po prostu mieć asa w rękawie, gdy ktoś wpadnie na kawkę i cieszy mnie, gdy mam go czym poczęstować.

Potrzeba:

2 małe kubeczki śmietany 30-36%
3 jajka rozdzielone na żółtka i białka
100 ml cukru
1 małe pudełko malin
1 łyżka masła
opcjonalnie odrobina cayenne
kilka bez

Maliny umyłam i wrzuciłam do rozgrzanego rondelka z masłem. Dodałam cukier, smażyłam kilka minut na dużym ogniu, do momentu gdy owoce się rozpadły i wytworzył się pyszny, gęsty, malinowy sos. Przetarłam go przez sito, aby pozbyć się pestek. Powstały mus odstawiłam do wystygnięcia.

W trzech miskach kolejno ubijałam: żółtka z cukrem do białości, białka na sztywno i podobnie śmietanę. Wszystkie trzy masy delikatnie połączyłam za pomocą trzepaczki, na końcu dodałam mus malinowy, który również delikatnie rozprowadziłam - jednak pozostawiłam niestarannie rozprowadzone smugi. W efekcie końcowym otrzymałam taki marmurkowy wzorek. Naczynie, w którym wylądowało semifreddo wyłożyłam folią spożywczą, co ułatwiło mi później wyciągnięcie deseru. Kształt formy jest dowolny. W moim przypadku była to tortownica lub keksówka. Do przygotowanego naczynia wlałam połowę masy, na wierzchu której umieściłam lekko rozkruszone bezy, tak by cała powierzchnia była szczelnie pokryta. W wersji urodzinowej deseru na warstwie bez wrzuciłam kilka wiśni z syropu, następnie wylałam resztę masy. Szczelnie zapakowałam w folię spożywczą i wstawiłam do zamrażarki. Po około 4 godzinach tort lodowy był gotowy. Przed podaniem gościom wyjęłam go z zamrażarki i pozostawiłam samemu sobie na kilka minut, aby

deser zmiękł i łatwo dał się kroić. Polecam!

Penelopa Rybarkiewicz-Szmajduch