

# ANIA STARMACH

## Semifreddo z orzechami i karmelem

### Co kupić?

#### Semifreddo

- 500ml śmietanki kremówki (30-36%)
- 70g cukru
- 3 jajka
- 8 małych bezików
- 1 szklanka orzechów (do wyboru: włoskie, laskowe, nerkowca, migdały itp.)

#### Sos karmelowy

- 100g cukru
- 100ml śmietanki kremówki
- 2 łyżki wody
- 1 łyżka masła

### Jak przygotować?

#### Semifreddo

1. Orzechy podpraż na patelni, a beziki pokrusz.
2. Oddziel żółtka od białek. Żółtka utrzyj z cukrem, a białka ubij na sztywną masę.
3. W osobnej misce ubij śmietankę. Ze śmietaną wymieszaj żółtka i połącz je z białkami. Dodaj orzechy i beziki. Wymieszaj.
4. Masę przełóż do foremki (np. keksówki) wyłożonej folią spożywczą. Schładzaj przez noc w zamrażarce.
5. Tuż przed podaniem zanurz foremkę z semifreddo w gorącej wodzie, dzięki czemu łatwiej będzie Ci je wyciągnąć.
6. Deser podawaj z ciepłym sosem.

#### Sos karmelowy

# ANIA STARMACH

7. Gotuj wodę z cukrem do otrzymania pięknego koloru karmelu. Ściągnij garnek z ognia, dodaj śmietankę i masło. Podgrzewaj chwilę na małym ogniu cały czas mieszając, aż do otrzymania jednolitej konsystencji sosu. Jeśli w sosie są grudki, to przelej go przez sitko. (poradę, jak przygotować karmel, znajdziesz również tutaj).