

Semifreddo kawowo-orzechowe

Autor: **LenaMS**Przepisów: **20** Ocena: **675**

5-6 os.



30 min



średnie



przystępne



Składniki:

- Śmietana kremówka, 1 szkl. (np. Zott 200g 30%)
- białka, 3
- cukier, 1/2 szkl.
- woda, 1 szkl.
- kawa rozpuszczalna, 2 łyżki (lub 1 łyżka kawy rozp.+1 łyżka cappucino orzechowego)
- herbatniki, małe opakowanie (48g)
- orzechy włoskie, duża garść

Sposób przygotowania:

- 1 Zagotować 1 szkl. wody z 1/2 szkl. cukru do momentu aż powstanie lekki syrop. Ostudzić.
- 2 Formę keksówkę wyłożyć folią spożywczą zostawiając dłuższe boki (ok. 6cm). Herbatniki drobno pokruszyć. Orzechy podrumienić na suchej patelni i również drobno pokruszyć (dla chętnych polecam zrobić orzechy w karmelu). Ubić białka na sztywno z odrobiną soli. Ciągłe ubijając wlewać cienkim strumieniem ostudzony syrop cukrowy.
- 3 Kawę rozpuścić w 1 łyżce ciepłej wody. Zimną śmietaną kremówką ubić na sztywno. Dodac rozpuszczoną kawę i dobrze wymieszać. Do masy dodac ubite białka, herbatniki i orzechy i ponownie wszystko dokładnie wymieszać.
- 4 Masę przelać do keksówki i wstawić do zamrażarki. Masa powinna się ścinać już po 2-3 godzinach.

Twoje notatki do przepisu: