

Semifredo czekoladowo-truskawkowe



Autor: **kucharka-amatorka**

Przepisów: **534** Ocena: **7891**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 400 ml śmietanki 36%
- 250 g mascarpone
- 3/4 szkl. cukru pudru
- 1 tabliczka gorzkiej czekolady
- 4-5 łyżek mleka
- 1 łyżeczka masła
- około 400 g truskawek

Sposób przygotowania:

- 1 Keksówkę o wymiarach 10x30 cm wyłożyć folią lub papierem do pieczenia. Śmietana kremówka musi być dobrze schłodzona. Ubić ją mikserem dodając cukier puder i mascarpone. Część ubitego kremu wyłożyć na dno foremki. Na krem porozkładać połówki truskawek i posypać drobno posiekaną czekoladą. Pokroić tylko połowę tabliczki. Resztę zachować na polewę. Kolejna warstwa w keksówce to znów krem. Następnie jeszcze raz połówki truskawek i i reszta posiekanej czekolady. Na wierzch pozostała część kremu. Keksówkę dać do zamrażarki na sześć-siedem godzin. Po wyjęciu połączyć polewę z rozpuszczoną czekoladą w mleku i odrobinie masła. Na wierzch dekoracja z truskawek.



Twoje notatki do przepisu: