



Semifreddo z truskawkami i bezami



Sposób przygotowania

Truskawki umyć, podzielić na ćwiartki i wrzucić na rozgrzaną patelnię z masłem. Smażyć kilka minut na dużym ogniu, aby owoce zmiękły, a z soku wytworzył się sos - wystudzić. W trzech miskach ubić oddzielnie: śmietanę na sztywno, żółtka z cukrem, białka z odrobiną soli. Delikatnie połączyć wszystkie trzy masy starając się, aby nie uciekły bąbelki powietrza, dzięki temu masa będzie lekka. Dodać pokruszone bezy i podsmażone, schłodzone truskawki. Kilka razy zamieszać masę łyżką, żeby powstały smugi. Przełożyć do wyścielonej folią spożywczą formy i wstawić do zamrażarki. Po około 3-4 godzinach semifreddo powinno być gotowe.

Składniki

- 400 ml śmietany 30%
- 3 jajka
- 100 ml cukru
- 1 szklanka truskawek
- 1 łyżka masła
- kilka małych bez