

Osvježavajući semifreddo s jagodama i limunom

Predstavljamo vam savršen desert za vruće, ljetne dane! Napravite svoj semifreddo s jagodama ili nekim drugim sezonskim voćem, primjerice malinama, i uživajte...

Sastojci:

Umak od jagoda:

- 500 g jagoda
- 100 g šećera
- 1 ravna žlica gustina

Krema od limuna:

- 8 žutanjaka
- 200 g šećera
- sok i naribana korica od 2 limuna

Ostalo:

- 500 ml slatkog vrhnja

Priprema: Jagode narežite na manje komade, pomiješajte ih sa šećerom i kuhajte na laganoj vatri dok ne omekšaju. Otprilike 5 minuta. Na kraju umiješajte gustin kojeg ste razmutili s malo vode i kuhajte ih još malo da se umak zgusne. Ostavite ih sa strane da se ohlade. Žutanjke izmiksajte sa šećerom. Dodajte limunom sok i koricu pa sve zajedno kuhajte na pari - otprilike 5 minuta dok ne dobijete gustu, kremastu smjesu. Dok kuhate žutanjke na pari, cijelo vrijeme ih mutite pjenjačem ili mikserom. Ostavite kremu da se ohladi na sobnoj temperaturi.

Slatko vrhnje izmiksajte u mekani šlag pa pomiješajte s kremom od limuna, a zatim i s umakom od jagoda. Duguljasti kalup za pečenje (cca 10x30 cm) obložite prozirnom folijom pa ulijte pripremljenu smjesu. Semifreddo spremite u zamrzivač preko noći. Idući dan Semifreddo izvadite na tanjur za posluživanje, pažljivo uklonite foliju i režite na tanke šnite.

Jannette Razum

Slatki svijet torti i kolača

WEB: www.slatkisivijet.com

Facebook: [Slatki svijet](#)