

# Noisette Semifreddo



## Potrebni sastojci :

- 4 kom žumanaca
- 50 g šećera
- 150 g lješnjaka
- 150 g noisette čokolade
- 400 ml slatkog vrhnja

## Izrada:

Kratko izmiksati žumanca sa šećerom.

Pripremiti posudu sa vodom (malo veću od one u kojoj ste umutili žumanca i šećer) i staviti na šporet da voda proključa. Na pari (voditi računa da posuda sa žumancima ne dodiruje vodu) miješati žumanca i šećer oko 5 min dok se ne stegnu. Ostaviti sa strane.

100 gr noisette čokolade istopiti na pari i pomiješati sa prethodnom smjesom. Ostaviti da se malo prohladi.

Za to vrijeme kratko prepžite lješnjake i oljuštiti ih. Lješnjake prvo samljati u mašini za orašaste plodove, a zatim i u električnom mlinu za kafu da se dobije fina maziva pasta.

Mikserom umutiti 400 ml slatkog vrhnja. Kad je vrhnje čvrsto umućeno prvo par kašika dodati u smjesu jaja i čokolade, lagano izmiksati pa u to dodati i pastu od lješnjaka. Sada to sve lagano, ručno pomiješati sa ostatkom umućenog vrhnja dok se sve fino ne sjedini. Na kraju dodati i 50 gr krupno sjeckane čokolade.

Smjesu izliti u kalup 30x10 cm ili neki sličan koji ste obložili sa najlonskom folijom i ostaviti u zamrzivač oko 5-7 sati.

Kad je semifreddo dovoljno raslhladen, rezati na kriške i služiti (po vađenju iz zamrzivača neka odstoji na sobnoj temp. 5-10 min). Po želji posuti sa griljažom, komadićima čokolade i sl.

Napomena: Možete dodati i do 100 g šećera, sve zavisi koju čokoladu koristite...ova moja je bila baš baš slatka i bilo je sasvim dovoljno 50 g šećera.

Bjelanca nisam stavljala pa ih možete iskoristiti za puslice, macarons ili šta već želite :)

Prijatno!

