



DESSERT

## Semifreddo med kaffe

Kock: **Helena Ekman** Tid: **50 min** Portioner: **ca 8**

Kaffets dag - klart vi ska laga något med kaffe i då! Lägg till tid för 6 timmars frystid!





## INGREDIENSER

3 st ägg  
250 g mascarpone  
2 tsk vaniljsocker  
2 dl vispgrädde  
1/2 + 1 dl socker  
5 msk starkt kallt kaffe

### Montering

200 g färska jordgubbar  
20 g mörk choklad

## GÖR SÅ HÄR

- 1 Separera äggulor och äggvitor.
- 2 Vispa äggulor med ½ dl socker och vaniljsocker så att det ljusnar i färgen.
- 3 Tillsätt mascarpone och vispa ihop.
- 4 Vispa grädden tjock i en separat bunke.
- 5 Vispa väggvitorna och 1 dl socker till tjock maräng (ska kunna gå att vända över huvudet).
- 6 Blanda vispgrädden och marängen i äggulesmeten.
- 7 Ta en avlång form och klä med plastfolie. Häll ner hälften av smeten.
- 8 Ringla på 2 msk starkt kaffe och ta en gaffel och rör om.
- 9 Lägg på resten av smeten och ringla på resten av kaffet och rör ner med en gaffel.
- 10 In i frysen minst 6 h.
- 11 Ta ut formen och ta bort plasten.

**12**

Lägg på ett snyggt uppläggningsfat. Garnera med jordgubbar och riv över mörk choklad.