



Semifreddo med pistage och jordgubbar

Kock: **Helena Ekman** Tid: **20 min** Portioner: **6**

En magisk efterrätt som är lätt att förbereda. Finns nötallergiker så uteslut nöterna i smeten och garnera endast på de tallrikar som kan äta pistage. Tar max 20 minuter att göra men ska stå i frysen minst 4 timmar.

Jag som inte har glassmaskin tycker att semifreddo (italiensk glassliknande efterrätt) är ett utmärkt alternativ att laga. Perfekt vid buffé eller en studentmottagning.



INGREDIENSER

3 ägg
250 g mascarpone
2 tsk vaniljsocker
2 dl vispgrädde
0,5 + 1 dl socker
100 g rostade pistagenötter

Garnering

50 g rostade pistagenötter
10 jordgubbar

GÖR SÅ HÄR

1

Separera äggulor och äggvitor. Vispa äggulor med $\frac{1}{2}$ dl socker så att det ljusnar i färgen. Tillsätt mascarpone och vispa ihop.

2

Vispa grädden tjock i en separat bunke.

3

Vispa väggvitorna, 1 dl socker och vaniljsocker till tjock maräng (ska kunna gå att vända över huvudet).

4

Blanda vispgrädden och marängen i äggulesmeten. Vänd ner 100 g hackade eller malda pistagenötter.

5

Ta en avlång form och klä med plastfolie. Häll ner smeten. In i frysen minst 4 timmar.

6

Montering: Ta ut formen och ta bort plasten. Lägg på ett snyggt uppläggningsfat. Garnera med pistagenötter och delade färska jordgubbar.