



DESSERT

Semifreddo med kolakräm och nutella

Kock: **Jeanette Bokeroth** Tid: **20 min** Portioner: **4**



En lättgjord kalasgod godisglass som ska ätas sådär halvfrusen.

Lägg till 4-5 timmar i frysen.



INGREDIENSER

2 st ägg
1 msk socker
2.5 dl vispgrädde
100 gr nutella
1/2 burk karamelliserad mjölk (dulce de leche)

GÖR SÅ HÄR

- 1 Knäck äggen, häll vitorna i en skål och gulorna i en annan.
- 2 Häll grädden i en tredje skål.
- 3 Vispa vitorna med 1/2 msk socker till ett fast skum.
- 4 Vispa gulorna med resten av sockret.
- 5 Vispa grädden tills den blir fluffig.
- 6 Blanda ihop grädde med gulor och vänd sedan ner vitorna. Blanda försiktigt.
- 7 Värm nutellan över ett vattenbad eller i micron några sekunder så den blir lite rinnig och mer lätthanterlig.
- 8 Häll glassmeten i en form, ringla i nutellan och rör ner den karamelliserade mjölken med en sked.
- 9 Täck formen med plastfolie och ställ in i frysen ca 4-5 timmar.
- 10 Vid servering ta ut den i god tid så att den är sådär härligt halvtinad och kladdig.