



DESSERT

Semifreddo med vit choklad & hallon

Kock: **Ylva Lindgren** Tid: **30 min** Portioner: **8**



Semifreddo är en italiensk glassdessert som serveras halvfrost. Liksom parfait är det en glass som passar bra att göra om man inte har någon glassmaskin hemma. Den här är smaksatt med vit choklad och halloncurd.



INGREDIENSER

150 gram vit choklad
4 st äggulor
4 msk strösocker
3 dl vispgrädde
3 dl turkisk yoghurt
4 st äggvitor
3.5 dl halloncurd

Garnering

50 gram vit choklad
1 dl hallon

GÖR SÅ HÄR

- 1** Smält chokladen försiktigt i microvågsugn. Ställ åt sidan och låt svalna något.
- 2** Vispa äggulor och socker vitt och pösigt.
- 3** Vispa grädden fluffig och vänd ner den turkiska yoghurten.
- 4** Rör ner den smälta chokladen, lite i taget, i äggvispet och blanda till en jämn smet. Vänd ner gräddyoghurten.
- 5** Vispa äggvitorna till ett fast skum och vänd försiktigt ner dem i smeten.
- 6** Till sist blandas 2,5 dl av halloncurden ner i semifreddon, lite slarvigt. Häll upp i frystålig form och ringla över resten av curden.
- 7** Ställ i frys ca 4 timmar eller över natten. Ta ut och låt tina något före servering. Skopa upp i fina glas, hyvla över vit choklad och toppa med hallon.