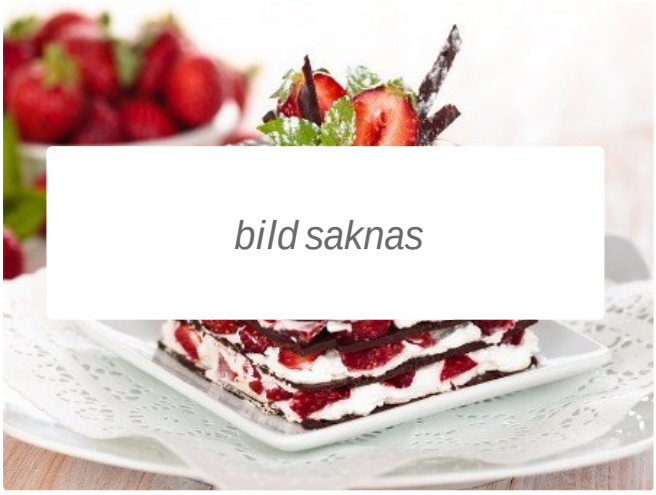


inköpslistan.se

Av: Iréne

- 8 personer
- Övrigt, Efterrätt, Fest

SEMIFREDDO*

Ingredienser

4 st ägg
1 dl strösocker
160 g maränger
1 dl hasselnötter *(finhackade)*
$^1/_2$ dl konjak
3 dl grädde, visp

Garnering

50 g blockchoklad, mörk
1 ask physalis

Till servering

200 g blockchoklad, mörk *(smält)*
2 dl vispgrädde

Gör så här

1. Dela äggen. Vispa äggvitorna till hårt skum. Vispa gulorna med socker, fint krossad torrone eller grovt krossade maränger och finhackade nötter samt sprit till en kräm.
2. Lösvispa grädden. Vänd ihop vispgrädde, äggsmet och äggvita försiktigt. Häll upp i en rund form och frys i minst 6 timmar. Ett tips är att klä formen med plastfilm före, så släpper glassen lättare.
3. Ta fram skålen en stund före servering, och låt glassen mjukna. Täck med en tallrik och vänd/stjälp snabbt upp glassen på fatet.
4. Smält grädden till såsen och rör ner chokladen, rör tills det smält. Servera såsen varm eller ljummen.

Dekorera med hyvlad choklad och physalis-frukter.