

Ванильный semifredo с Nutella®



Вкусное лакомство на Рождество? Елочки из semifredo

Текстура в виде замороженного мусса и ни с чем не сравнимый вкус Nutella®. По этой причине – это безупречный десерт на рождественский обед: его легко приготовить из различных ингредиентов, и он обладает освежающим эффектом.

Храните этот прекрасный десерт из взбитых сливок в холодильнике до его подачи на стол, и Ваше рождество станет еще радостнее. Без сомнения!

Ингредиенты

- 4 яйца
- 100 г мелкого сахара
- 400 г сливок
- 120 г Nutella®
- Золотые листочки для украшения





1-й шаг

- Положить в морозилку восемь силиконовых формочек для пирожных.
- В миске взбить яичные белки и 30 г сахара.
- В другой миске взбить сливки.



2-й шаг

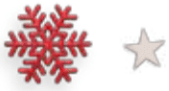
- В третьей миске взбить яичные желтки и 70 г сахара до образования объемной и легкой смеси.
- Все три элемента осторожно смешать вместе с помощью мягкой лопатки.
- Выбрать из морозилки формочки для пирожных.



3-й шаг

- Смесь перелить в формочки для пирожных.
- Десерт поставить в морозилку как минимум на четыре часа.





4-й шаг

- Выложить восемь semifредо на сервировочную тарелку и на каждом с помощью кондитерского мешка нарисовать узоры из Nutella®.
- Обсыпать золотыми листочками.

