

## Vaniļas semifredo ar Nutella®



### Ziemassvētku gardums? Semifredo eglītes

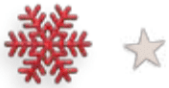
Saldēta uzpūteņa tekstūra un ne ar ko nesajaucamā Nutella® garša. Šī iemesla dēļ tas ir nevainojams deserts jūsu Ziemassvētku pusdienām: to ir viegli pagatavot no dažām sastāvdaļām un tas ir atsvaidzinošs.

Glabājiet šo lielisko putukrējuma maisījumu ledusskapī, līdz to vajag pasniegt, un jūsu Ziemassvētki būs priecīgāki. Pilnīgi noteikti!

#### Sastāvdaļas

- 4 olas
- 100 g smalkā cukura
- 400 g saldā krējuma
- 120 g Nutella®
- Zeltainas lapiņas rotāšanai





### 1. solis

- Saldētavā ieliek astoņas silikona porciju kūku veidnes.
- Bļodā saputo olu baltumus ar 30 g cukura.
- Citā bļodā saputo krējumu.



### 2. solis

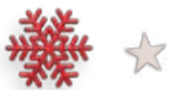
- Trešajā lielajā bļodā saputo olu dzeltenumus ar 70 g cukura, līdz maisījums kļūst apjomīgs un viegls.
- Visus šos trīs elementus uzmanīgi samaisa ar mīkstu lāpstiņu.
- No saldētavas izņem kūku veidnes.



### 3. solis

- Maisījumu lej kūku veidnēs.
- Desertu liek saldētavā vismaz uz četrām stundām.





#### 4. solis

- Apvērš astoņus semifredo uz pasniegšanas šķīvja un uz katra ar konditorejas maisiņu izspiež Nutella® rakstus.
- Apkaisa ar dažām zeltītām pārslām.

