

Vaniļas semifredo ar Nutella®

Viegla

4 h 0 min



SASTAVDALAS

8 porcijam

4 muna

100 g peensuhkrut

400 g vahukoort

120 g Nutella®-t

kuldseid lehekesi kaunistamiseks

PAGATAVOŠANA



1

Asetage kaheksa silikoonvormi sügavkülma.

Ajage ühes kausis munavalged 30 g suhkruga vahule.

Teises kausis ajage vahule rõõsk koor.



2

Kolmandas, suures kausis vahustage vispliga munakollased ja 70 g suhkrut, kuni segu muutub kohevaks ja pehmeks.

Segage need kolm segu pehmet spaatlit kasutades ettevaatlikult kokku.

Võtke koogivormid sügavkülmast välja.



3

Valage segu vormidesse.

Jätke magustoit vähemalt 4 tunniks sügavkülma.

**4**

Libistage kaheksa semifreddo't serveerimisalusele ja viirutage kõik Nutella®-ga üle, kasutades selleks pritskotti.

Puistake peale ka mõni kuldne leheke.

Et voila !