

RECEPT

Semifreddo z moučníku colomba s pomazánkou Nutella®

Snadné

1 h 0 Min.



SUROVINY

NA 4 PORCE

100 g staršího moučníku colomba (mazance)

75 ml mléka

75 ml smetany ke šlehání

100 g sýra ricotta

1 vejce

60 g pomazánky Nutella® (15 g/porce)

1 plátek želatiny

1 lžice cukru

Na ozdobu

Celé lískové oříšky



K přípravě tohoto lahodného receptu stačí jen 15 g pomazánky Nutella® na jednu porci!

POSTUP



- 1** Namočte moučník colomba či mazanec do mléka, aby změkkl. Do misky s vlažnou vodou vložte plátek želatiny a nechte ji několik minut bobtnat. Rozšlehejte žloutky s cukrem, poté přidejte ricottu a důkladně promíchejte. Vymačkejte mléko z mazance a vmíchejte ho do směsi. Přidejte vyždímanou želatinu a vše promíchejte.



- 2** Vyšlehejte smetanu, přidejte ji do směsi a promíchejte ji ode dna vzhůru.

**3**

Směs nalijte do misek a dejte je alespoň na 2–3 hodiny do mrazáku. Semifreddo z moučnicku colomba (či mazance) podávejte s 15 g pomazánky Nutella® a celým lískovým oříškem.

Velikonoce ještě nikdy nebyly tak dobré!

Říká se, že moučnick colomba vznikl před staletími jako nabídka k uzavření míru. A něco na tom bude. Jak by se někdo u takové dobroty mohl hádat? Každopádně, vaše velikonoční tabule bude letos zajímavější díky receptu na semifreddo z moučnicku colomba s pomazánkou Nutella®.